LIBRETTO ISTRUZIONI
PIANI COTTURA INCASSO

IT

INSTRUCTION MANUAL
MULTIPURPOSE BUILT-IN HOBS

GB

MANUEL D'INSTRUCTIONS
TABLES DE CUISSON ENCASTRABLES

FR

GEBRAUCHSANLEITUNG
EINBAUKOCHMULDEN

DE

MANUAL DE INSTRUCCIONES
ENCIMERAS A EMPOTRAR

ES

MANUAL DE INSTRUÇÕES
PLACAS DE COZINHA DE ENCASTRE

PT

CANDY ELETTRODOMESTICI - Via Privata Eden Fumagalli - 20047 Brugherio Milano Italy

Avvertenze e consigli importanti per l’uso

- **IMPORTANTE!** Questo manuale costituisce parte integrante dell’apparecchio. Occorre conservarlo integro e a portata di mano per tutto il ciclo di vita del piano di cottura. Consigliamo una attenta lettura di questo manuale e di tutte le indicazioni in esso contenute prima dell’utilizzo dell’apparecchio. Conservare gli eventuali ricambi in dotazione. L’installazione dovrà essere eseguita da personale qualificato e nel rispetto delle norme vigenti. Quest’apparecchio è previsto per un impiego domestico ed è costruito per svolgere la seguente funzione: **cottura e riscaldamento dei cibi**. Ogni altro uso va considerato improprio. Il costruttore declina ogni responsabilità per cattiva installazione, manomissione, imperizia d’uso e per utilizzi diversi da quelli indicati
- Gli elementi dell’imballo (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, nylon, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.
- L’imballo è costituito da materiale riciclabile ed è contrassegnato dal simbolo: . **Non disperdere nell’ambiente.**
- Questo apparecchio non è destinato ad essere usato da bambini e persone incapaci o inesperte all’uso del prodotto, a meno che non vengano sorvegliate o istruite riguardo all’uso dell’apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. Sorvegliare i bambini affinchè non giochino con l'apparecchio.
- La sicurezza elettrica è garantita solo quando il prodotto è collegato ad un efficiente impianto di messa a terra
- Dopo aver utilizzato il piano, assicurarsi che l’indice delle manopole sia in posizione di chiusura e chiudere il rubinetto principale del condotto d’erogazione del gas o il rubinetto della bombola.
- Qualora decidesse di non utilizzare più quest’apparecchio, prima di gettarlo al macero, si raccomanda di renderlo inoperante nel modo previsto dalle leggi vigenti in materia di salute e tutela dell’ambiente, rendendo innocue le parti che possono costituire elemento di pericolo per i bambini.
- Per la manutenzione, la movimentazione, l'installazione e la pulizia dell'apparecchio, **si raccomanda di utilizzare opportuni mezzi di prevenzione e protezione.**
- La targa di identificazione, con i dati tecnici, si trova visibilmente posizionata sotto il carter ed allegata a questo manuale. **La targhetta sotto il carter non deve mai essere rimossa.**
- Non posare oggetti infiammabili sul piano cottura. **Pericolo di incendio**!
- Dopo utilizzata, la zona cottura spenta rimane calda per qualche minuto. Attenzione a non toccarla.
- Non utilizzare fogli di alluminio, contenitori plastici o carta da cucina direttamente sull'apparecchio.
- Nel caso vi sia un cassetto sotto al piano, è preferibile non riporvi oggetti infiammabili o contenitori spray.
- Il cavo di alimentazione dev'essere lontano dalle zone cottura, potrebbe venire danneggiato.
- Le zone di cottura e le pentole e padelle devono essere sempre asciutte e pulite.
- Se si trova una crepa sul piano; se le zone cottura si surriscaldano; se il display o le manopole non funzionano correttamente, spegnere immediatamente l'apparecchio e contattare il servizio di assistenza. In caso di malfunzionamento, non provare a riparare l'apparecchio da sé ma chiamare un tecnico qualificato.
- Non cucinare mai con pentole vuote, di ferro, di alluminio oppure col fondo rovinato o sporco. Potrebbe rovinarsi il piano. Utilizzare solamente pentole o padelle in acciaio inox.
- Non appoggiare pentole o padelle calde, oggetti appuntiti o pesanti nella zona comandi, manopole o cornice.
- Lo zucchero ed altri alimenti granulosi possono rovinare il piano. Ogni cibo rovesciato dev'essere rimosso immediatamente, dai vetri, con lo specifico raschietto per vetro. Attenzione, il raschietto ha la lama tagliente.
- I seguenti danni non intaccano il corretto funzionamento dell'apparecchio: la formazione di residui gelatinosi dovuti alla fusione di cibi; graffi dovuti a sale o ad alimenti corrosivi; scolorazione delle parti in acciaio.
- Per la pulizia dell'apparecchio, utilizzare solamente acqua calda ed un detergente non aggressivo; Evitare assolutamente l'uso di idropulitrici ad alta pressione o pulitrici a getto di vapore
- Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli di identificazione figurano sulla targhetta posta nel libretto istruzioni e sull’apparecchio

Dichiarazione di Conformità CE

Questo apparecchio è conforme alle seguenti normative comunitarie:

- 93/68/CE: Norme Generali
- 2004/108/CE: Compatibilità elettromagnetica
- 89/109/CE: Materiali od oggetti che possono venire a contatto di generi alimentari
- Regolamento CE n° 1935/2004: Idoneità dei materiali al contatto con i cibi
- 2009/142/CE: Apparecchi a gas
- 2006/95/CE: Bassa tensione

CARATTERISTICHE DEL PIANO

Avvertenze:

Questo apparecchio è stato studiato per essere incassato sui mobili.

- La classe di installazione è del tipo "3" per la parte gas e del tipo "Y" per le parti elettriche;
- I mobili a cui andrà accoppiata devono resistere ad una temperatura di almeno 90°C;
- Per una corretta installazione, vedere il paragrafo relativo ed i disegni di riferimento;
- L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas comporta la produzione di calore ed umidità nel locale in cui è installato; Fare in modo che la cucina sia ben areata: tenere aperti gli orifizi di aerazione naturale, o installare un dispositivo di aerazione forzata (cappa di ventilazione). Un utilizzo intenso e prolungato dell'apparecchio può richiedere un'aerazione supplementare, ad esempio aprendo una finestra, o un'aerazione più efficace, come per esempio, aumentando la velocità della cappa.

Questo libretto prevede diversi tipi di piani cottura,
dalla targhetta che si trova sul retro, Lei può individuare il modello (Mod. Tc) corrispondente.
Con questa sigla e le indicazioni contenute nei prossimi paragrafi, guardando le figure poste alla fine del manuale, Lei potrà conoscere caratteristiche e funzionalità del suo apparecchio.
Ad esempio:

TRADE MARK (1)	
Type: (2)	W: (5)
Mod. (3)	(6) V ~ Hz
Art. (4)	
Ser. No. 00 00 0000	Pin:
(7)	Cat. G / mbar
Σ Qn (kW): (8)	g/h: (9)
Made in EU 57	CE 00 1312

Legenda:

(1) Marchio commerciale
(2) Modello corrispondente
(3) Codice tecnico
(4) Codice commerciale
(5) Potenza di esercizio
(6) Voltaggio e frequenza
(7) Paese di destinazione e dati gas
(8) Potenza bruciatori gas (dove presenti)
(9) Consumo bruciatori gas (dove presenti)

USO DEL PIANO COTTURA

Bruciatori a gas

L'afflusso del gas ai bruciatori è regolato dalle manopole di figura 2 che comandano i rubinetti.
I simboli (con grafica variabile a secondo della versione scelta) sono serigrafati sul pannello comandi.
Facendo coincidere l'indice con i simboli serigrafati si ottiene quanto segue:

- ● Rubinetto chiuso, nessuna erogazione di gas;
- Portata massima, massima erogazione di gas;
- Portata minima, minima erogazione di gas;

Accensione dei bruciatori

Questi modelli sono dotati di una valvola di sicurezza che interrompe il flusso di gas qualora la fiamma dovesse, per un qualsiasi motivo, spegnersi. Per ripristinarne il funzionamento, riportare la manopola in posizione "rubinetto chiuso" e ripetere le seguenti operazioni di accensione:
Ruotare la manopola del rubinetto gas fino alla posizione di massima erogazione,
quindi premere e mantenere la pressione per 4-5 secondi.

Avvertenze:

- Una volta acceso il bruciatore, regolare la fiamma fino all'intensità desiderata, comunque sempre compresa tra le posizioni di massima e minima erogazione e mai tra la massima erogazione e la posizione di rubinetto chiuso.

- Se il bruciatore fatica ad accendersi oppure la fiamma risulta alta e/o irregolare, spegnere subito portando la manopola in posizione "nessuna erogazione" e chiamare il Servizio Assistenza
- Qualora particolari condizioni del gas erogato localmente rendano difficoltosa l'accensione del bruciatore, si consiglia di provare a ripetere l'operazione senza nessun contenitore sulle griglie e con la manopola in posizione di minima erogazione.
- Attenzione: i dispositivi di accensione elettrica non possono essere azionati per più di 15 secondi. Se dopo tale periodo il bruciatore non si è acceso, attendere almeno 1 min. prima di ripetere l'operazione

Griglie

Le griglie del piano cottura sono state progettate per rendere agevole e sicuro l'utilizzo del prodotto.
Consigliamo di verificare, prima di ogni utilizzo, il corretto posizionamento e la stabilità delle stesse.
Inoltre, verificare periodicamente, che i gommini di appoggio siano integri e posizionati correttamente.

✦ griglia per piccoli recipienti (optional, fig.1/A)
Si appoggia solamente sopra la griglia del bruciatore ausiliario (il più piccolo) quando vengono impiegati recipienti di piccolo diametro, per evitare il loro rovesciamento.

✦ griglia speciale per pentole "WOK" (optional, fig.1/B)
Si appoggia solamente sopra la griglia del bruciatore triplacorona, quando si impiegano pentole "WOK" (a fondo concavo). Si raccomanda, per non causare gravi anomalie di funzionamento del bruciatore, di non utilizzare pentole WOK senza questa speciale griglia e di non utilizzarla per pentole a fondo piatto.

Scelta del bruciatore

La simbologia stampigliata sulla zona comandi (figura 2) accanto alle manopole indica la corrispondenza tra la manopola ed il bruciatore. La scelta del bruciatore più adatto dipende dal diametro e dalla capacità dei bruciatori (vedere tabella sottostante).
E' necessario che il diametro della pentola o padella sia adeguato alla potenza del bruciatore, per non comprometterne il rendimento.

Diametro pentole

Bruciatore		Ø minimo	Ø massimo
A	Ausiliario	60 mm (con riduzione)	140 mm
R	Rapido	200 mm	240 mm
TR	Tripla-corona	240 mm	260 mm

Piastre elettriche

Avvertenze:

- non cucinare mai il cibo direttamente sulle piastre elettriche, ma in apposite pentole o contenitori.
- evitare assolutamente il funzionamento delle piastre senza recipienti; l'uso a vuoto delle piastre, può causare surriscaldamenti, rottura dell'apparecchio e principi di incendio.
- non versare liquidi né appoggiare oggetti sopra le piastre quando ancora calde.
- Non utilizzare il piano se la superficie è rotta o danneggiata; nel caso si noti un'incrinatura del piano, disinserire immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica e chiamare il Centro Assistenza.
- Ricordare che le zone di cottura rimangono calde per un tempo abbastanza lungo (circa 30 min.) dopo lo spegnimento; evitare di venire in contatto con le parti calde e tenere al sicuro i bambini.
- Non utilizzare pulitori a vapore o ad alta pressione
- Non appoggiare sulle zone di cottura (piastre o vetro) materiale infiammabili (carta, plastica, ecc…)
- Nei piani vetroceramici, non lasciare cadere né appoggiare oggetti pesanti o appuntiti sul vetro
- Non fissare intensamente le lampade alogene del piano cottura.

Accensione delle piastre elettriche:

L'accensione delle piastre elettriche avviene ruotando le manopole nella posizione voluta.
I numeri da 1 a 6 oppure da 1 a 10 (figura 3), a seconda se il piano è dotato di commutatori o di regolatori di energia, indicano le posizioni di funzionamento della piastra elettrica ed è segnalato da una spia luminosa presente sul cruscotto comandi.

Uso delle piastre elettriche:

Una volta raggiunto il calore desiderato, regolare la potenza di emanazione tenendo conto che le piastre elettriche continueranno ad emanare calore per diversi minuti dopo il loro spegnimento.
In relazione al tipo di vivanda, regolare l'intensità della potenza delle piastre, seguendo i consigli seguenti:

posizione manopola		**Tipo di cottura**
Commutatori figura 3/A	Regolatori figura 3/B	
0	0	Spento
1	1 2	Per operazioni di fusione (burro o cioccolato)
2	3 4	Per mantenere i cibi caldi e per riscaldare piccoli quantitativi di liquido
3	5 6	Riscaldare grandi quantità, frustare creme e salse
4	7 8	Lenta bollitura, per minestre, pasta, risotti, continuazione della cottura a vapore, cottura di bistecche e fritti
5	8 9	Rosolatura delle carni, patate arrosto, pesce fritto e per portare a bollitura grandi quantità di acqua
6	10	Fritture rapide, bistecche ai ferri, ecc…

Tipo di piastre elettriche:

✦ **piastre elettriche in ghisa (fig.17)**

Il piano cottura monta piastre elettriche in ghisa, che possono essere di Ø145mm o Ø180mm, di tipo normale o rapido. La piastra rapida si distingue dalla normale per la presenza di un bollino rosso al centro, e si differenzia essenzialmente per:

- Potenza maggiore;
- Raggiungimento più rapido della emperatura desiderata;

Alcune piastre elettriche sono dotate di un termostato di sicurezza che limita la potenza ed interrompe la tensione in caso di surriscaldamento della piastra (per esempio, se dimenticata accesa).

✦ **piastre vetroceramiche (fig.19)**

Il piano in vetroceramica presenta la caratteristica di permettere una rapida trasmissione del calore in senso verticale dagli elementi riscaldanti posti sotto al vetro ai contenitori poggiati su di esso.
Il vetro è concepito in modo tale che il calore non si propaghi invece in senso orizzontale, al di fuori delle zone cottura contrassegnate dalla grafica sul vetro.
Questo tipo di piani cottura è dotato di una lampada calore residuo che segnala quando la temperatura della zona cottura è al di sopra dei 70°C, anche ad apparecchio spento.
Evitare assolutamente di venire a contatto con le zone cottura o di avvicinarvi oggetti infiammabili fino a che tale lampada non sia spenta.
La lampada si spegne automaticamente quando il calore scende sotto ai 70°C.

Vetroceramico grill

Fig.18

Questo speciale vetro grill è stato studiato per poter permettere la cottura dei cibi su di esso.

- Non utilizzare pentole o padelle, possono graffiare il vetro e comprometterne la funzione;

- Rivestimenti o pellicole in alluminio non sono utilizzabili a contatto diretto del vetro;
- Non pulirlo tramite agenti che possano essere corrosivi o nocivi per la salute, utilizzare un panno morbido e acqua tiepida;

Barbecue

Fig.21

L'accensione della resistenza si ottiene ruotando in senso orario la manopola, di conseguenza il relativo termostato, il quale comprende una graduazione da "1" a " 10 ". La lampada spia accesa indica l'inserimento della resistenza. E' da ritenersi normale, per certi tipi di lampada, il permanere di una leggera illuminazione anche a piastre disinserite.

Uso della griglia:

Consigliamo di verificare, prima d'ogni utilizzo, l'esatto posizionamento e la sua stabilità sul piano. Inoltre, verificare che i gommini d'appoggio siano sempre integri e sistemati correttamente.

Pietra lavica:

deve essere posizionata dentro la vaschetta di utilizzo dopo aver eliminato il sacchetto di contenimento. Una volta terminato il posizionamento si può procedere con l'accensione della resistenza.

Friggitrice

Fig.20

La regolazione della temperatura di cottura si ottiene ruotando in senso orario la manopola, fino ad un max. di 200°C. All'inserimento della resistenza si accendono due spie, una verde ed una rossa. La rossa si spegne al raggiungimento della temperatura selezionata. E' da ritenersi normale, per certi tipi di lampada, il permanere di una leggera illuminazione anche a piastre disinserite.

Consigli ed avvertenze :

L'olio per la cottura deve essere posizionato nell'apposita vaschetta prima dell'accensione dell'apparecchio. A fine cottura riportare le manopole in posizione "0" – spento ed attendere il raffreddamento dell'olio prima di evacuarlo dalla vaschetta. In caso di rottura del termostato di regolazione si attiverà un termostato a riarmo manuale che dovrà essere riattivato da un tecnico specializzato.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Importante!

- le istruzioni sono rivolte ad un installatore qualificato;
- l'apparecchiatura deve essere installata correttamente, in conformità alle norme in vigore;
- qualsiasi intervento deve essere eseguito con l'apparecchio elettricamente disinserito;

Installazione nel top (piano del mobile)

Il piano di cottura può essere installato in tutti i mobili, purchè resistenti al calore (almeno 90°C); Le dimensioni del foro da praticare per l'incasso nel piano del mobile e le distanze minime da rispettare con le pareti posteriori, laterali e sovrastanti l'apparecchio, sono indicate nella figura 4.

Coibentazione sottostante (fig.6):

- se il piano cottura è installato senza che ci sia un forno sotto di esso, è tassativo l'impiego di un pannello di coibentazione posto tra il fondo del piano ed il mobile sottostante, ad una distanza minima di 10mm
- Se il piano cottura è installato sopra ad un forno, posizionare il pannello di separazione ad una distanza minima di 15mm, e seguire le istruzioni di installazione relative al forno assicurando ci sia sufficiente aerazione come illustrato in figura 6.
  In ogni caso, la connessione elettrica dei due apparecchi dev'essere effettuata separatamente, sia per ragioni di sicurezza che per facilitarne eventuali interventi in caso di necessità. Si consiglia di usare un forno dotato di sistema di ventilazione interna forzata.

Fissaggio del piano (fig.7):

Il fissaggio del piano cottura sul mobile dev'essere effettuato come segue:

- posizionare l'apposita guarnizione sigillante fornita in dotazione [C] lungo il perimetro esterno del

foro praticato nel mobile seguendo lo schema indicato in fig.4, in modo che le estremità delle striscie siano perfettamente unite tra loro senza sormontarsi;
- Sistemare il piano nel foro del mobile curandone la centratura;
- Fissare il piano al mobile con le apposite staffe [A] fornite in dotazione, come illustrato in figura 7.

Una corretta installazione della guarnizione sigillante, offre un'assoluta garanzia contro infiltrazioni di liquidi.

Locale di installazione e scarico dei prodotti della combustione:

Attenzione: l'apparecchio deve essere installato ed usato esclusivamente in locali idonei, e comunque in conformità alle leggi vigenti in materia.

L'installatore deve fare riferimento alle in vigore per quanto riguarda la ventilazione e l'evaquazione dei prodotti della combustione. Si ricorda a tal proposito che l'aria necessaria alla combustione è di $2m^3/h$ per ogni kW di potenza (gas) installata.

✦ locale di installazione

Il locale dove viene installata l'apparecchiatura a gas deve avere un naturale afflusso d'aria necessaria alla combustione del gas (norme UNI-CIG 7129 e 7131).
L'afflusso dell'aria deve venire direttamente da una o più aperture praticate su una sezione libera di almeno $100cm^2$ (A). Nel caso di apparecchi privi di valvola di sicurezza, questa apertura deve avere una sezione minima di almeno 200 cm^2 (fig.8)

Questa apertura deve essere approntata in modo da non risultare ostruita né dall'interno né dall'esterno e posizionata vicino al pavimento e dal lato opposto rispetto all'evacuazione dei prodotti della combustione. Qualora non fosse possibile praticare le necessarie aperture, l'aria necessaria può essere introdotta da un locale adiacente, ventilato come richiesto, purchè questo locale non sia una camera da letto, un ambiente pericoloso o in depressione (UNI-CIG 7129).

✦ scarico dei prodotti della combustione

Gli apparecchi di cottura a gas devono scaricare i prodotti della combustione attraverso cappe collegate a canne fumarie oppure direttamente all'esterno (fig.8)
In caso non sia possibile installare una cappa, è necessario l'impiego di un'elettroventilatore applicato ad una parete esterna o alla finestra dell'ambiente.
Questo elettroventilatore deve avere una portata tale da garantire un ricambio d'aria nel locale cucina pari ad almeno 3/5 volte il suo volume (UNI-CIG 7129).

✦ componenti illustrati in figura 8:

A apertura per entrata dell'aria
C cappa per evacuazione prodotti della combustione
E elettroventilatore per evacuazione dei prodotti della combustione

Allacciamento all'impianto gas

Prima dell'installazione assicurarsi che le condizioni di distribuzione locale (natura e pressione del gas erogato) e le regolazioni del piano siano compatibili, confrontandole con le targhette tecniche del prodotto. Verificare inoltre che il locale sia conforme come da capitoli precedenti.
Il collegamento gas deve essere eseguito in conformità alle norme UNI-CIG 7129 e 7131.
Il piano di cottura deve essere collegato alla rete gas mediante tubi metallici rigidi oppure tubi flessibili in acciaio inox a parete continua, conformi alla norma UNI-CIG 9891, con estensione massima di 2 mt.
Assicurasi, nel caso di utilizzo di tubi flessibili, che non vadano in contatto con parti mobili o schiacciati.
Il collegamento deve essere effettuato in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere sull'apparecchio.

Il raccordo di entrata del gas è filettato G½" (fig.12).
Per collegamenti ISO R7 non è necessario interporre la guarnizione;
Per collegamenti ISO R228 è necessario interporre la rondella di testa fornita in dotazione.

Dopo le operazioni di allacciamento, si dovrà assolutamente verificare la tenuta delle connessioni tramite prodotti specifici in commercio o tramite una soluzione saponosa.

Collegamento elettrico

L'apparecchio dev'essere allacciato alla rete elettrica verificando in precendenza che la tensione di rete corrisponda ai valori indicati nella targhetta caratteristiche del prodotto e che la sezione dei cavi dell'impianto elettrico possa supportare il carico di tensione indicato anch'esso nella targhetta.
La spina utilizzata per la connessione deve essere a norma, idonea alla potenza assorbita dal piano.
Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete in caso di necessità, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle norme di installazione.

Avvertenze:

- **Non utilizzare riduzioni, adattatori o deviatori per l'allacciamento alla rete elettrica, in quanto potrebbero surriscaldarsi e provocare incendi;**
- **Il collegamento a terra dell'apparecchio è obbligatorio a norma di legge (fig.10)**

In caso di sostituzione del cavo di alimentazione, utilizzare un cavo avente le stesse caratteristiche di quello fornito di serie, adatto al carico di tensione di esercizio e dev'essere richiesto al Servizio Assistenza.
E' inoltre necessario che l'estremità che andrà collegata all'apparecchio abbia il filo di messa a terra colore giallo-verde più lungo di circa 20mm rispetto agli altri.
Per la sezione del cavo di alimentazione, consultare la tabella sottostante:

Tipo di piano	sezione cavo
Solo con bruciatori a gas	Ø0,75 mm ^{2}
Con una piastra elettrica da 1000W	Ø0,75 mm^2
Con una piastra elettrica da 1500W o con 2 piastre elettriche	Ø1,50 mm^2
Barbecue - Friggitrice	Ø1,50 mm^2

E' necessario inoltre che venga rispettato il seguente codice-colore durante il collegamento dei cavi:

BLU	NEUTRO (N)
MARRONE	FASE (L)
GIALLO-VERDE	TERRA (⏚)

- Si deve poter scollegare l'apparecchio dopo l'installazione. La disconnessione può essere effettuata tramite una spina oppure un interruttore previsto nella rete, conformemente alle regole d'installazione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere tempestivamente sostituito dal costruttore, del Servizio Assistenza, o da un tecnico qualificato, onde prevenire rischi.

ADATTAMENTO A DIVERSI TIPI DI GAS

Qualora dovesse rendersi necessario l'adattamento del piano ad un gas differente da quello predisposto di serie, si dovranno sostituire gli iniettori con quelli relativi al gas richiesto (reperibili presso i centri assistenza)
La scelta degli iniettori da montare deve tener conto delle tabelle iniettori poste alla fine del manuale.
Gli iniettori sono identificabili con il diametro, espresso in centesimi di mm, stampigliato sugli iniettori stessi.

Sostituzione degli iniettori:

- Togliere le griglie e gli spartifiamma dal piano cottura;
- Con una chiave fissa a tubo sostituire gli iniettori "J" (fig.9) con quelli relativi al gas da utilizzare
- Rimontare i bruciatori;

I bruciatori non richiedono la regolazione dell'aria primaria.

Regolazione del minimo (fig.9):

Dopo aver sostituito gli iniettori, accendere il bruciatore e sfilare la manopola. Posizionare il rubinetto sul minimo, con un cacciavite all'interno dell'asta: avvitare per diminuire la fiamma, svitare per aumentarla.
Per il gas GPL (G30/G31) la vita di regolazione va avvitata completamente.
Il risultato dovrà essere una piccola fiamma omogenea e regolare lungo tutta la corona del bruciatore.
Verificare inoltre che:

- ruotando rapidamente il rubinetto dalla pos. di massima erogazione alla minima il fuoco non si spenga
- nel caso di piani con valvola di sicurezza, la fiamma al minimo deve lambire leggermente la termocoppia
- acceso alcuni minuti al minimo, il fuoco non si deve spegnere

PULIZIA E MANUTENZIONE

Per una buona conservazione del piano cottura, occore pulirlo regolarmente al termine di ogni utilizzo, dopo averlo lasciato raffreddare.

- Non utilizzare detergenti e spugne abrasive oppure oggetti appuntiti per pulire il pianale
- Evitare assolutamente l'uso di idropulitrici ad alta pressione o pulitrici a getto di vapore
- non utilizzare detergenti alcoolici e/o infiammabili

Parti smaltate:

Tutte le parti smaltate devono essere lavate solamente con una spugna, acqua e sapone o altri prodotti specifici comunque non abrasivi. Al termine vanno asciugate accuratamente.

Pianale in acciaio inox:

Il pianale con acciaio inox va pulito con un panno umido e con prodotti reperibili in commercio.
Dopo averlo risciacquato asciugare possibilmente con una pelle di daino.

Griglie:

Le griglie del piano sono state progettate per poter essere lavate anche in lavastoviglie.
Le griglie in acciaio inox possono assumere, nella zona dei bruciatori, una colorazione bluastra (a causa della temperatura elevata). Se non gradito, si può attenuare l'effetto con prodotti reperibili in commercio.

Bruciatori:

I bruciatori, composti di due pezzi (coperchio+bruciatore), possono essere tolti e lavati separatamente.
Dopo la pulizia devono essere accuratamente asciugati e riposizionati perfettamente nella loro sede.
Nei modelli dotati di accensione elettrica, verificare che l'elettrodo "E" (fig.11) sia sempre pulito.
Nei modelli provvisti di valvola di sicurezza, pulire periodicamente la sonda "T" (fig.11) in modo da permettere il regolare funzionamento della valvola di sicurezza.
Sia l'elettrodo che la sonda devono essere pulti con cautela in quanto parti sensibili.

Per evitare danni all'accensione elettrica, non utilizzarla quando i bruciatori non sono in sede.

Piastre elettriche:

La pulizia delle piastre elettriche in ghisa deve essere effettuata a piastre spente e comunque non calde.
Pulire con uno stofinaccio umido, rifinire con uno straccio imbevuto di olio minerale.
Nei piani vetroceramici non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti appuntiti in metallo per pulire il vetro,

in quanto possono graffiare la superficie, provocando un danneggiamento del vetro.
Utilizzare solamente detergenti neutri e comunque non infiammabili.

Piastre vetroceramiche

La pulizia delle piastre elettriche deve avvenire con quest' ultime appena tiepide.
Pulire con uno strofinaccio umido, rifinire con "raschietto" (optional).

Manutenzione

Gli apparecchi di cottura, al dì là di una corretta gestione e pulizia, non necessitano di particolare manutenzione, tuttavia si raccomanda di far eseguire un controllo da un tecnico autorizzato almeno una volta ogni due anni.

Qualora si noti qualcosa al di fuori dell'ordinario utilizzo (eccessivo indurimento nella rotazione delle manopole, difficoltà nell'accensione dei fuochi, odore di gas, ec…) chiudere immediatamente il rubinetto generale e chiamare il servizio assistenza tecnica.
Nel caso si debba sostituire il rubinetto, dev'essere cambiata anche la relativa guarnizione.

Coperchio in vetro

Nel caso in cui il piano fosse provvisto di coperchio in vetro, prestare le seguenti attenzioni:

- Non appoggiare pentole calde sopra il coperchio quando è chiuso.
- Rimuovere gli eventuali liquidi tracimati sopra di esso prima di aprirlo.
- A seguito di riscaldamento potrebbe rompersi.
  Spegnere tutti i bruciatori e le piastre elettriche ed aspettare che si raffreddino prima di chiuderlo.

Servizio assistenza clienti

Prima di chiamare il servizio Assistenza Tecnica
In caso di mancato funzionamento del piano vi consigliamo di:

- Verificare il buon inserimento della spina nella presa di corrente;
- Verificare che l'afflusso di gas sia regolare.

Nel caso non s'individui la causa di mal funzionamento:
spegnere l'apparecchio, non manometterlo e chiamare il Servizio di Assistenza Tecnica.

SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE: cosa fare?
Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato inserito nel prodotto ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, nonché del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206, per un periodo di 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.

Così come riportato nei testi dei Decreti Legislativi citati, il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato,
in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione.

Resta pure inteso che, salvo prova contraria, poiché si presume che i difetti di conformità che si manifestano entro sei mesi dalla consegna del bene esistessero già a tale data, a meno che tale ipotesi sia incompatibile con la natura del bene o con la natura del difetto di conformità, il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias, verificato il diritto all'intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.
Per contro, nel successivo periodo di diciotto mesi di vigenza della garanzia, sarà invece onere del consumatore che intenda fruire dei rimedi accordati dalla garanzia stessa provare l'esistenza del difetto di conformità del bene sin dal momento della consegna;
nel caso in cui il consumatore non fosse in grado di fornire detta prova, non potranno essere applicate le condizioni di garanzia previste e pertanto il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias effettuerà l'intervento addebitando al consumatore tutti i costi relativi.

ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI : come?
Le ricordiamo inoltre che sullo stesso certificato di garanzia convenzionale Lei troverà le informazioni ed i documenti necessari per prolungare la garanzia dell'apparecchio sino a 5 anni e così, in caso di guasto, non pagare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.
Per qualsiasi informazione necessitasse, La preghiamo rivolgersi al numero telefonico del Servizio Clienti 199 12 13 14.

ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi ?
Per qualsiasi necessità il centro assistenza autorizzato è a Sua completa disposizione per fornirLe i chiarimenti necessari; comunque qualora il Suo prodotto presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato, consigliamo **vivamente** di effettuare i controlli indicati sopra.

UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA.
Qualora il problema dovesse persistere, componendo il "**Numero Utile**" sotto indicato, sarà messo in contatto direttamente con il Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato che opera nella Sua zona di residenza. Attenzione, la chiamata è a pagamento; il costo verrà comunicato, tramite messaggio vocale, dal Servizio clienti dell'operatore telefonico utilizzato. Dettagli sono presenti sul sito internet www.candy.it

MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?
E' indispensabile che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia.
In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferte inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.

Important warnings and tips for use

- **IMPORTANT!** This manual constitutes an integral part of the appliance. It must be kept intact and within easy reach during the entire life of the cooktop. Please carefully read this manual and all the instructions contained herein before using the appliance. Keep any spare parts supplied with the appliance. Installation and all gas/electric connections must be carried out by a qualified technician in accordance with the manufacturer's instructions and in full compliance with current laws and safety regulations. This appliance is intended solely for domestic use and is designed for the following functions: cooking and reheating food. Any other use is considered as improper.
  The manufacturer declines all liability resulting from poor installation, tampering, inexpert use and use for purposes other than those specifically stated.
- Check that the appliance has not been damaged during transport; Keep all packaging materials (plastic bags, polystyrene foam, nylon, etc.) away from children, as they are potentially dangerous.
- The packaging material is recyclable, and marked with the recycling symbol
  Dispose of the appliance responsibly
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance
- Electrical safety can only be guaranteed if the product is connected to a suitable earth connection.
- After using the cooktop, ensure the indicator on the knob is turned to the "off" position.
- Should you decide not to use the appliance any longer, before scrapping it make it unusable in accordance accordance with current environmental health and safety laws, ensuring any parts which might constitute a danger to children are rendered harmless.
- Warning: in case of disassembly, maintenance and cleaning of the appliance, be careful.
  Please use suitable prevention and protection equipment
- The label with technical specifications is placed under the bottom and in the manual. Do not remove it.
- Never place inflammable objects on the hob. **FIRE HAZARD!**
- When a cooking zone is turned off, it remains hot for a while. During this time avoid touching the hot zone.
- Do not use aluminium foil or plastic containers (the protective films are not suitable for this hob)
- If there is a drawer under the hob, it is advisable not to keep inflammable objects or spray cans in it.
- The power supply cable must never touch hot cooking zones, it might get damaged.
- The cooking zone and pan bottom must always be dry and clean.
- If you find cracks on the appliance; if the cooking zones are overheated; if the display or the knobs does not work or if the hob turn-off by itself: immediately turn-off the appliance and call the assistance service. In case of any malfunction, do not attempt to repair the hob by yourself, but contact the assistance service
- Do not cook with empty pan, especially if it is an enamelled or aluminium pan.
  Pan bottoms and ceramic glass could be damaged. Use only stainless steel pots and pans
- Never place hot pans, frying pans, hard or poinjted objects on the control panel, knobs area or the frame
- Sugar and other food with high sugar content will damage the hob. Any spilt food must be removed immediately with a scraper for glass. Warning !!! The optional scraper for glass has a sharp blade.
- The following damages will not affect the correct functioning or the stability of the appliance:
  The formation of gelatinous residues due to melted sugar or food with a high sugar content; Scratches due to salt, sugar or sand grains or rough pan bottoms; metal colour from pan stands.
- Only use warm water with a mild detergent. Do not use corrosive or abrasive products, as they could damage the surfaces. Warning: a steam cleaner is not to be used to clean the appliance.
- These instructions are valid only for those countries whose ID initials appear on the data plate found on the instructions handbook and on the appliance.

Declaration of Conformity

This appliance is in compliance with the following European Directives:

- 93/68/CE : General regulations
- 2006/95/CE : Concerning low tensions
- 2009/142/CE : Concerning gas appliances
- 89/336/CE : Electromagnetic compatibility
- CE Regulation n° 1935/2004: this appliance is suitable to come in contact with food products.

COOKTOP SPECIFICATIONS

Warnings:

This appliance is designed to be built into a housing unit.

- The installation class is type 3 for gas and type Y for electric parts.
- Housing units must be designed to withstand temperatures of up to 90°C or over.
- For correct installation, refer to the relevant paragraph and reference drawings.
- The use of a gas cooking appliance produces heat and humidity in the room in which it is installed. Ensure the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation openings open, or install a mechanical ventilation device (extractor hood with exhaust duct). In the case of intensive or prolonged use of the appliance it may be necessary to provide additional ventilation, for example, by opening a window, or more efficient ventilation, for example by increasing the hood speed.

This handbook is valid for several types of cooktop.
Refer to the data plate on the back in order to identify the model that corresponds to your appliance.
These informations, together with the instructions and the illustrations in the following paragraphs will show you the characteristics of your appliance.

An Example:

TRADE MARK (1)	
Type: (2)	W: (5)
Mod. (3)	(6) V ~ Hz
Art. (4)	
Ser. No. 00 00 0000	Pin:
(7) Cat. G / mbar	
Σ Qn (kW): (8)	g/h: (9)
Made in EU 57	CE 0051312

Legend:

(1) Trade Mark
(2) Corresponding model
(3) Technical code
(4) Customer code
(5) Power inputs
(6) Voltage and frequency data
(7) Country of target market and gas details
(8) Gas burners power
(9) Gas burners consumptions

USING THE COOKTOP

Gas burners

The delivery of gas to the burners is controlled by the knobs shown in fig.2 that in turn control the taps.
The symbols, depending on the various versions, may be printed over or under the knobs.
By moving the indicator to coincide with the printed symbols, the following adjustment can be made:

● Tap closed, no gas delivery
Maximum capacity, maximum gas delivery
Minimum capacity, minimum gas delivery

Burners ignition

These models are equipped with safety valves which automatically shut off the gas delivery in the event the burner should, for any reason, go out. To relight the burner, turn the knob to position "tap closed" and repeat the ignition procedure following:
For ignite a burner, turn the gas tap knob to the maximum delivery position, then press and hold down it for about 4÷5 seconds.

Warnings:

- Once the burner is light on, adjust the flame by turning the knob to obtain the desired intensity. The setting must always be positioned between the maximum and minimum, and never

between the maximum setting and the off position.

- If the burner is difficult to light on, or if the flame is tall or irregular, turn off immediately turning the knob to "off" position and call Assistance Service.
- If the particular nature of the local gas supply makes it difficult to ignite the burners with the knob turned to the maximum setting, repeat the operation without a pan in position and with the knob turned to the minimum setting and without pan stands.
- Warning: The ignition device must not be used for more than 15 seconds. If after this length of time the burner does not light, or if it goes out again accidentally, wait 1 minute before trying to ignite it again

Grids

The panstand grids are designed to make the appliance easy and safe to use. Always check the panstand grids are properly positioned before using the appliance. Furthermore, always check the protective rubber feet are all present and correctly positioned.

✦ Grid for small pots or pans (optional - Fig.1A)
This is placed on top of the auxiliary burner grid (the smallest one) when pots or pans of reduced diameter are used, to avoid unbalancing.

✦ Special "WOK" support grid (optional - Fig.1B)
This is placed on top of the triple crown burner when using a “WOK” (concave bottom pan).
In order to prevent serious malfunction of the burner, never use a wok without this special grid and never use the wok grid for flat bottomed pans

Choosing the right burner

The symbols stamped on the control panel (fig.2) near the knobs indicate which knob correspond to which burner. To choose the most suitable burner, take into account the diameter of the pan as well as the pan capacity (see table).
The diameter of the pan must be proportionate to the burner power in order to ensure high yield.

Pan diameter

Burner		Ø minimum	Ø maximum
A	Auxiliary	60 mm (with reducer)	140 mm
R	Rapid	200 mm	240 mm
TR	Triple-crown	240 mm	260 mm

Electric hotplates

Warnings:

- Never cook food directly on the electric hotplates; always use suitable pots or containers
- Absolutely do not leave the electric plates working without any pots on it.
  These wrong use may cause overheating, damages to the appliance and fire hazard.
- Take all precautions possible to avoid spilling liquids onto the hotplate when it is hot.
- Do not use the appliance if the surface is broken or damaged; in case you find a crack on the appliance, disconnect immediately he electric supply and contact the After-Sales service.
- Bear in mind that the cooking zones remain hot for a relatively long time (about 30 min.), after switching off.
- Never clean with high-pressure water or steam-cleaning equipment.
- Do not put flammable materials (paper, plastic, etc…) on the cooking zones (plates or glass-ceramic)
- Do not allow heavy or sharp objects to fall on the glass-ceramic cook top.
- Do not stare at the halogen lamps on the cook top.
- Use flat bottomed pans only with a diameter large enought to cover the entire burner surface.

Switching on the hotplates:

To switch on the electric hotplate, turn the knob to the desired position.
Numbers 1 to 6 or 1 to 10 (fig.3), depending on whether the cooktop is fitted with a power switch or regulator, indicate the settings in progressing temperature (See Table).
When the electric hotplate is in operation an indicator LED on the control panel lights up.

Using the electric hotplates:

Once reached the heating required, adjust the power intensity, bearing in mind that the hotplate will continue to emit heat for several minutes after being switched off;
Depending on the food to cook, adjust the power intensity following the recommendations below:

Knob position		**Cooking type**
Switches figure 3/A	Regulators figure 3/B	
0	**0**	Off
1	**1** **2**	For melting (butter, chocolate, etc..)
2	**3** **4**	For keeping food warm or reheating small amounts of liquids
3	**5** **6**	Reheating larger quantities, whipping creams and sauces
4	**7** **8**	To simmering, soups, pasta, risottos, continuation of steaming, cooking steaks and fries in general
5	**8** **9**	Browning meats, roast potatoes, fried fish and for bringing large quantities of water to a boil
6	**10**	Fast frying, grilled steaks, etc.

Type of hotplates:

✦ **solid plates (fig.17)**

The cooktop may be equipped with a Ø145mm or a Ø180mm hotplate, conventional or rapid power.
The conventional hotplate is entirely black, while the rapid hotplate has a red dot in the centre.
Essentially, the rapid hotplate differs from the conventional one because it:

- offers greater power;
- reaches desired temperature more rapidly;

Some electric plates are equipped with a safety thermostat that reduces or disconnect power supply in case of overheating of the appliance (for example, if forgiven working).

✦ **glass-ceramic hotplates (fig.19)**

The glass-ceramic cooktop permits rapid vertical transmission of heat from the heating element below the cooktop to the pots or pans placed on top of it. Heat does not spread horizontally, thus at a distance of just a few centimeters from the cooking zone, the glass remains relatively cool" to the touch. This appliance is equipped with a "residual heat" indicator that lights up if the temperature of the hob is above 70°C, even when turned off.
Residual heat persists for a relatively long time after the cooking zone has been switched off.
Absolutely do not touch the cooking areas or leave flammable objects near it until the lamp is off.
The indicator lamp turn off automatically once the temperature of the cooking zone falls below 70°C.
To start the extensible zone turn the knob over position "10" until a release is felt, then turn the knob back and choose any position between 1-10 (energy regulation)..

Glass-ceramic grill

Fig.18

This special grill glass has been projected for direct cooking on it (without pots or pans).

- Never use pots or pans, these could scratch the glass and damage the working;

- Aluminium film or papers are not suitable for this appliance;
- Do not use acid, toxic or corrosive cleaners, for safety health. Just use a damp cloth and warm water;

Barbecue

Fig.18

To turn on the element, turn the knob clockwise; this sets the relative thermostat, with settings from “1” to “10”. The pilot light turns on to show that the element is in operation.
It is normal for some types of lamp to show a little light even when the plates are not working.
Using the grid: Before using the grid, it is always advisable to check that it is firmly positioned and correctly placed on the hob. Also check that the rubber pads it rests on are intact and properly in place.
Lava rock: Place the rock inside the tray provided and dispose of the bag.
Once it is in place, turn on the heating element.

Fryer

Fig.20

To set the cooking temperature, turn the knob clockwise, up to a maximum setting of 200°C.
When the heating element comes on, two lights, one green and one red, light up.
The red light goes out when the selected temperature is reached.
It is normal for some types of lamp to show a little light even when the plates are not working.
Advice and warnings: Put the frying oil in the container provided before switching on the heating element. After cooking, wait for the oil to cool before emptying the container. After cooking, turn knobs back to the “0” setting. If the regulator thermostat fails, a thermostat with manual reset will be activated; this must be reactivated by a skilled engineer.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Important!

- These instructions are intended for qualified technicians.
- The appliance must be installed correctly, in compliance with current laws.
- Before carrying out any operation on the appliance, it must be disconnected from the electric supply.

Fitting the appliance in the worktop

The cooktop may be fitted into any worktop, as long as it is heat resistant (minimum temperature of 90°C)
The dimensions of the hole to be made in the worktop and the minimum distances between rear and side walls and those above the appliance are shown in figure 4.
Isolation below (fig.6):

- If the cooktop is installed without an oven below it, a separator panel must be placed between the bottom of the cooktop and the housing below it, at a minimum distance of 10 mm.
- If the cooktop is installed over an oven, place a separator panel at a minimum distance of 15mm and follow the oven manufacturer's instructions, ensuring nonetheless sufficient aeration as specified in fig.6.
  In any event, the electrical connection of the two appliances must be carried out separately, both for electrical safety and to facilitate removal.
  It is advisable to use an oven equipped with an internal forced cooling system.

Fixing the cooktop (fig.7):

To fix the cooktop in the housing, proceed as follows:

- Position the special gasket supplied [C] along the outer perimeter of the worktop, following the diagram shown in fig.4, so that the ends of the gasket meet exactly without overlapping.
- Position the cooktop into the worktop, taking care to ensure it is placed exactly in the centre.
- Fix the cooktop to the worktop using the special brackets supplied [A], as shown in fig.7.

Correct installation of the sealing gasket ensures complete protection against infiltration of liquids.

Installation area and removal of combustion fumes

The appliance must be installed and operated in suitable areas, and in compliance with current laws.

The installation technician must observe current laws governing ventilation and removal of combustion fumes
Please remind that the air required for combustion is 2m ^{3}/h per kW of power (gas) installed.

✦ Installation area

In the room where the gas appliance is installed, there must be a sufficient natural air supply to allow the gas to burn correctly (in conformity of currents laws).
The natural flow of air must take place through an opening made on an outside wall of the room and having a working section of at least 100 cm ^{2} (A). In the case of appliances without safety valves, this opening must have a minimum working section of 200 cm^2 (fig.8).
This opening must be made in such a way that it cannot be obstructed from inside or outside.
It should be positioned near floor level, preferably on the side opposite the fume exhaust devices.
If it is not possible to make the necessary openings, the air can be supplied from an adjacent, suitably ventilated room, as long as this room is not a bedroom, a dangerous area or a lowpressure area.

✦ Removal of combustion fumes

Combustion fumes produced by gas appliances must be removed by means of a hood connected directly either to an exhaust duct or to the outside (fig.8).
If a hood cannot be installed, an electric extractor fan must be fitted to the outside wall or the window.
This electric extractor fan must have a sufficient capacity to guarantee a change of air of the kitchen of at least 3-5 times its volume.

✦ Components shown in fig.8:

A Opening for air supply
C Hood for exhaust removal of combustion fumes
E Electric extractor fan for removal of combustion fumes

Connection to gas supply

Before installation, make sure the type and pressure of the local gas supply are compatible with the cooktop settings. To do this, check the data on the appliance data plate on the cooktop as well as on this handbook. The gas connection must be carried out by a qualified technician in compliance with local current laws. If using metal hoses, ensure these do not come into contact with any movable parts and are at no point crushed.
Carry out the connection in such a way as does not cause any stress whatsoever on the appliance.
The gas supply connector is threaded G½" (fig.12).
For ISO R7 connections, the gasket is not required.
For ISO R228 connections, the washer supplied must be fitted.
After connection operations, check for leaks using a soapy solution.

Electrical connection

Before connecting the appliance to the electricity supply, check that the voltage corresponds to that on the data plate and that the power supply cable is suitable for the appliance load also stated on the data place.
If the appliance is connected directly to the mains, fit an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm, adequate for the appliance load and complying to regulations.
The plug used must support the power of work of the appliance.

Warnings:

- **Do not use reducers, adapters or switches for connection to the mains, since these could overheat and cause burns.**
- **Earth connection is required by law (fig.10).**
  The manufacturer declines all liability resulting from failure to observe this regulation.

If the power cable must be replaced, use a cable having identical characteristics to the original supplied by the manufacturer, suitable for the load and temperature (type T90°C). This is available

from After-sales service. Furthermore, the end of the power cable to be connected to the appliance must have the Yellow-Green earth conductor 20 mm longer than the other conductors.
The cable must support the load of the appliance.
Refer to the table below for the size of the power cable

Cooktop type	Wire size
Only with gas burners	Ø0,75 mm^2
With electric plate(s) <= 1000W	Ø0,75 mm^2
With electric plate(s) >1000W	Ø1,50 mm^2
Barbecue / Fryer	Ø1,50 mm^2

Should it be necessary to replace the supply cord,
connect the wire in accordance with the following colours/codes:

BLUE	NEUTRAL (N)
BROWN	LIVE (L)
YELLOW-GREEN	EARTH (⏚)

- Check wether there is a omnipolar switch available on the domestic line which is compliant with current standards laws.
  Otherwise, place a device easily reachable between the appliance and the electricity line.
- If the cable result damaged, it must be quickly replaced with a new one by a qualified technician or call the After-Sales service.

ADJUSTMENT TO DIFFERENT TYPES OF GAS

If a different type of gas from the one indicated on the rating plate is used, the injectors must be replaced.
If spare injectors are not supplied with the appliance, they are available from the After-sales service.
For the choice of replacement injectors, refer to the injectors table at the end of this booklet.
The injectors are identified by their diameter, which is expressed in hundredths of mm, stamped on the body of the injector itself.

Replacing the injectors

- Remove the grids and burner caps from the cooktop
- Using a socket wrench, replace the injectors “J” (fig.9) with the suitable ones for the gas used
- Replace the burners

The burners do non require primary air adjustment.

Adjustment of minimum setting

After replacing the injectors, light the burner and remove the knob. Turn the tap to the minimum setting and insert a screwdriver in the rod: tighten to reduce the flame, loosen to increase the flame (fig.9)
For gas G30/G31, tighten the adjustment screw fully
The flame must result small, uniform and regular all around the burner crown.
Check that:

- quickly turn the knob from max. to min. position of gas power, the flame doesn't go over
- for burners with a safety device, the flame have to licks the thermocouple
- leaving the burner alight for a few minutes, it doesn't go over

CLEANING AND MAINTENANCE

To maintain the cooktop in optimum condition, clean it regularly after each use, allowing it to cool before cleaning.

- Never use abrasive or sharp substances or materials to clean the surfaces
- Never clean the appliance with high pressure water or steam cleaning equipment

- Do not use flamable or alcoholic cleaners

Enamelled parts:

All enamelled parts should be cleaned with a sponge and soapy water or specific detergents.
Never use abrasive cleaning products. Dry thoroughly after cleaning.

Stainless steel top:

The stainless steel top should be cleaned with a damp cloth and proprietary detergents commercially available. After rinsing, dry preferably with a chamois leather.

Grids:

The enamelled panstand grids of the cooktop are dishwasher safe.
Stainless steel panstand grids may take on a bluish tinge on parts around the burners as a result of the high temperatures. This effect can be reduced by using commercially available steel wool pads.

Burners:

The burners, comprising two parts, can be removed and cleaned using suitable detergents.
After cleaning, dry the burners thoroughly and reposition them carefully in their seats.
In models with electric ignition, always check that the electrode “E” (fig.11) is clean.
In models with safety device, clean the probe “T” (fig.11) in order to allow regular operation of the safety valve. Both the electrode and probe must be cleaned with care.
Upon completion of cleaning, replace the burners accurately in their seats.
To prevent damaging the electric ignition, avoid using it when the burners are not in place.

Electric hotplates:

The electric hotplates should be cleaned when they are only slightly warm.
Clean with a damp cloth, then finish off with a cloth dampened with mineral oil.
In the glass-ceramic hobs never use abrasive cleaners, could damage the glass surface.
Use only neutral and not-flammabke detergents.

Ceramic hob

The electric plates must be cleaned when they are just slightly warm. Clean with a damp rag and finish with a "scraper" (optional).

Maintenance

The appliances do not require any particular maintenance, nonetheless it is advisable to have them checked at least once every two years.
If the knobs become difficult to turn, or if there is a smell of gas, shut the gas supply tap and call After-sales service. Faulty taps must be replaced along with their gasket.

Glass lid

If the hob has a glass lid, the following precautions must be adopted:

- Never place hot pans on the lid when closed.
- Remove any liquid spills before opening the lid.
- The lid may break if heated;
  Turn off all burners and electric plates and wait for them to cool before closing it.

After-sales service

Before calling in the After-Sales Service
If the hob fails to operate, we advise you to:

- Check that the plug is correctly inserted into the power socket.
- Check that the flow of gas is normal

If you are unable to find the cause of the problem;
switch the appliance off, do not tamper with it and call in the After-Sales Service.

Avertissements et conseils importants pour l'utilisation

- **IMPORTANT !** Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil. Il faut le conserver en bon état et à portée de la main pour tout le cycle de vie de la table de cuisson. Lire attentivement ce manuel et toutes les indications qu'il contient avant l'utilisation de l'appareil. Conserver les pièces de rechange éventuelles fournies.
  L'installation devra être effectuée par du personnel qualifié et conformément aux normes en vigueur.
  Cet appareil est prévu pour un usage domestique et est fabriqué pour remplir la fonction suivante: **cuisson et réchauffage des aliments**. Tout autre usage est considéré impropre.
  Le fabricant décline toute responsabilité pour une mauvaise installation, pour toute modification, incapacité d'utilisation et des utilisations différentes de celles indiquées
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, mousse de polystyrène, nylon, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ce sont des sources de danger potentielles.
- L'emballage est constitué de matériau recyclable et porte le symbole Ne pas disperser dans l'environnement
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment les enfants) incapables, irresponsables ou sans connaissance sur l'utilisation du produit, à moins qu'elles ne soient surveillées, ou instruites sur l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
  Surveillez les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil
- La sécurité électrique n'est assurée que lorsque le produit est raccordé à une installation de mise à terre efficace
- Après avoir utilisé la table de cuisson, s'assurer que l'index des manettes soit en position de fermeture et fermer le robinet principal d'arrivée du gaz ou le robinet de la bouteille.
- Si l'on décide de ne plus utiliser cet appareil, avant de l'éliminer, il est recommandé de le rendre inopérant comme prévu par les lois en vigueur en matière de santé et de protection de l'environnement, en rendant inoffensives les parties qui pourraient constituer un danger pour les enfants .
- **Attention:** En cas de démontage, entretien et nettoyage de l'appareil, faire attention, **on recommande d'utiliser des instruments de prévention et de protection adéquats**
- La plaque d'identification, avec les données techniques, se trouve visiblement positionnée sous le carter et annexée à ce manuel**. La plaquette sous le carter ne doit jamais être enlevée.**
- Ne jamais poser d'objets inflammables sur la plaque de cuisson. **RISQUE D'INCENDIE !!!**
- S'on y a un tiroir sous la plaque, on recommande de ne pas ranger d'objets inflammables ou de bombes aérosol
- Le papier aluminium, les récipients en plastique et le film de protection n'est pas indiqué pour cette appareil
- Avec l'utilisation, les plaques chauffantes se rechauffent. **Ne pas les toucher!**
- Le câble d'alimentation ne doit jamais entrer en contact avec des foyers chauds , et pourrait s'endommager
- Le foyer et le dessous des casseroles doivent toujours être secs y nettoyés.
- En cas de cassures, fissures ou fêlures du verre céramique, si le foyer surchauffe et que l'afficheur ne fonctionne pas, si la plaque de cuisson s'éteint toute seule sans pouvoir être utilisée, débrancher immédiatement l'appareil et contacter le service après-vente
- Ne pas cuire avec une casserole vide, en particulier en ferre, émail ou en aluminium ou avec le dessous endommagè. Cela pourrait endommager l'appareil. Utiliser seulement casseroles en inox
- Ne jamais poser casseroles ou poêles chaudes sur le panneau de commande, la zone d'affichage ou le cadre.
- Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la plaque. Enlevez immédiatement d'éventuels déversements avec un racloir à verre. **Attention ! Le racloir à verre *(en option)* a une lame aiguisée !**
- Les dommages suivants n'influent ni sur le bon fonctionnement ni sur la robustesse du la plaque de cuisson: Formation de résidus gélatineux dus à aliments fondu; eraflures causées par des grains de sel ou par des dessous de casseroles rugueux; couleur métallique due à l'utilisation de detergents inappropriés;
- Pour le nettoyage, ne pas utiliser des produits inflammables, de produits abrasifs, de laines d'acier. N'utilisez en aucun cas un appareil de nettoyage haute pression ou à vapeur.
- Ces instructions ne sont valables que pour les pays de destination dont les symboles d'identification figurent sur la plaquette reportée dans le manuel d'instructions et sur l'appareil

Déclaration de conformité

Cet appareil est conforme aux directives CE suivantes

- 93/68/CEE: Normes Générales
- 2004/108/CEE: Compatibilité électromagnétique
- 2009/142/CEE Appareils à gaz
- 2006/95/CE: Basse tension
- 89/109/CEE: Matériaux ou objets qui peuvent entrer en contact avec des denrées alimentaires
- Règlement CE n° 1935/2004 : Aptitude des matériaux en contact avec les aliments

CARACTERISTIQUES DU PLAN

Avertissements:

Cet appareil est prévu pour être encastré dans des meubles.

- La classe d'installation est du type 3 pour la partie à gaz et du type Y pour la partie électrique.
- Les meubles doivent résister à une température d'au moins 90°C.
- Pour effectuer une installation correcte, voir le paragraphe relatif et les dessins de référence.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz implique le dégagement de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Faire en sorte que la cuisine soit bien aérée : laisser ouverts les orifices d'aération naturelle ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut réclamer une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre. Il peut également s'avérer utile de disposer d'une aération plus efficace, par exemple en augmentant la vitesse de la hotte.

Cette notice a été prévue pour plusieurs types de plans. D'après la plaque de données qui se trouve à l'arrière, il est possible d'identifier le modèle (Mod. Tc) correspondant. En utilisant ce code et les indications qui sont fournies dans les prochains paragraphes et en regardant les figures présentées à la fin du manuel, il est possible de savoir comment se compose son propre appareil.

Exemple:

TRADE MARK (1)	
Type: (2)	W: (5)
Mod. (3)	(6) V ~ Hz
Art. (4)	
Ser. No. 00 00 0000	Pin:
(7)	Cat. G / mbar
Σ Qn (kW): (8)	g/h: (9)
Made in EU 57	CE 00 1312

Légende:

(1) Marque commercial
(2) Modèle correspondant
(3) Code technique
(4) Code commercial
(5) Puissance absorbee
(6) Voltage et puissance
(7) Pays di destination et caractéristiques du gaz
(8) Puissance du brûleurs au gaz
(9) Consommation brûleurs àu gaz

UTILISATION DU PLAN DE CUISSON

Brûleurs à gaz

L'arrivée du gaz aux brûleurs est réglée par les boutons de la fig.2 qui commandent les robinets. Selon la version choisie, les symboles peuvent être sérigraphiés en position supérieure ou inférieure les boutons de commande. En faisant coïncider l'indice avec les symboles sérigraphiés, on obtient les réglages suivants.

- ● Robinet fermé, aucune fourniture de gaz
- Débit maximum, fourniture de gaz maximum
- Débit minimum, fourniture de gaz minimum

Brûleurs avec valve de sûreté

Ces modèles sont munis d'une valve de sûreté qui, interrompt automatiquement l'arrivée du gaz si un brûleur s'éteint pour toute raison quelle qu'elle soit.
Pour rétablir le fonctionnement, remettre le bouton sur la position "robinet fermé" et recommencer les opérations d'allumage décrites dans les prochains paragraphes.
Tourner le bouton du robinet de gaz sur la position de fourniture maximum, puis appuyer et maintenir la pression pendant environ 4÷5 sec.

Attention:

- Une fois allumè le brûleur, régler la flamme en tournant le bouton de façon à obtenir l'intensité désirée. Toutes les positions de fonctionnement doivent être choisies entre le maximum et le

minimum et jamais entre le maximum et le point de fermeture.

- Au cas le brûleur ne pas allume ou la flamme n'est pas homogène et régulière, éteindre l'appareil remettant le bouton sur la position "robinet fermé" et appeler le Service d'Assistance Technique.
- Au cas où les caractéristiques particulières du gaz fourni localement rendraient l'allumage difficile lorsque le bouton est sur le maximum, il est conseillé de recommencer l'opération avant de poser un récipient sur la grille et en mettant le bouton sur le minimum.
- Le dispositif d'allumage ne peut pas être actionné pendant plus de 15". Si, après ce laps de temps, le brûleur ne s'est pas encore allumé, attendre une minute avant de recommencer l'opération.

Emploi des grilles

Les grilles du plan de cuisson ont été conçues pour faciliter l'utilisation du produit et la rendre sûre.
Avant toute utilisation, il est conseillé de s'assurer que le plan est bine positionné et qu'il est stable.
S'assurer que les caoutchoucs d'appui sont toujours en bon état et qu'ils sont agencés comme il se doit

✦ Grille pour petits récipients (fig.1/A, option)

Ne la poser que sur la grille du brûleur auxiliaire (le plus petit) lorsque l'on utilise des récipients à petit diamètre, pour les empêcher de se renverser.

✦ Grille spéciale pour casseroles "WOK" (fig.1/B, option)

Ne la poser que sur la grille du brûleur à triple couronne, lorsque l'on utilise des récipients "WOK" (à fond concave). De façon à ne pas provoquer de graves anomalies de fonctionnement du brûleur, il est recommandé de pas utiliser les casseroles wok sans cette grille spéciale et de ne pas l'utiliser pour des casseroles à fond plat.

Choix du brûleur

Les symboles imprimés sur le bandeau (dessin fig.2), à côté des boutons indique la correspondance entre le bouton et le brûleur. Le choix du brûleur le mieux approprié dépend du diamètre et de la capacité des récipients (voir tableau). Il est important que le diamètre de la casserole soit approprié à la puissance du brûleur, pour ne pas en compromettre le rendement.

Diamètre des casseroles

Brûleur		Ø minimum	Ø maximum
A	Auxiliaire	60 mm (avec réducteur)	140 mm
R	Rapide	200 mm	240 mm
TR	Triple couronne	240 mm	260 mm

Plaques électriques

Avertissements:

- Ne jamais cuire les aliments directement sur les plaques électriques en fonte, mais dans des casseroles ou dans des récipients prévus à cet effet.
- Eviter absolument le fonctionnement sans récipients. L'emploi de la plaque, surtout s'il est prolongé, peut être à l'origine d'incendies.
- Faire en sorte de ne pas renverser de liquides sur les plaques lorsqu'elles sont chaudes.
- Dès que l'on aperçoit une fêlure sur le plan, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation et contacter le Centre Assistance.
- Ne pas oublier que les zones de cuisson restent chaudes assez longtemps (environ 30 min) après l'arrêt.
- Ne pas utiliser nettoyeurs électriques à vapeur.
- Ne pas faire tomber d'objets lourds ou pointus sur le plan en vitrocéramique.
- Ne pas utiliser produits de nettoyage abrasifs ou inflammables.
- Ne pas fixer intensément les lampes halogènes du plan de cuisson.

Allumage de la plaque

L'allumage de la plaque électrique s'effectue en tournant le bouton sur la position désirée.

Les numéros de 1 à 6 ou de 1 à 10 (fig.3 A ou B), selon que le plan est muni d'un commutateur ou d'un régulateur d'énergie, indiquent les positions de fonctionnement à température croissante. Le fonctionnemen est indiqué par un voyant lumineux qui se trouve sur le bandeau de commande.

Emploi de la plaque électrique

Une fois la température étant atteinte, régler la puissance en fonction de l'intensité de chauffage désirée, en tenant compte du fait que la plaque continuera à dégager sa chaleur encore pendant quelques minutes après l'arrêt. Tableau conseils de cuisson:

position poignée		**Type de cuisson**
Commutateurs figure 3/A	Régulateus figure 3/B	
0	**0**	Eteint
1	**1** **2**	Pour fondre des mets (beurre ou chocolat)
2	**3** **4**	Pour maintenir les mets chauds et pour chauffer de petites quantités de liquide
3	**5** **6**	Pour chauffer de grandes quantités, pour fouetter des crèmes ou des sauces.
4	**7** **8**	Ebullition lente, pour soupes, pâtes, risottos, continuation de la cuisson à la vapeur, cuisson de bifteck et toutes fritures.
5	**8** **9**	Pour faire roussir viandes et patates, pour frire le poisson ou faire bouillir de grandes quantités d'eau.
6	**10**	Fritures rapides, viande "à la grille", etc.

Type de plaques électriques

✦ **plaques électrique en fonte (fig.17)**

Le plan peut être muni d'une plaque normale ou d'une plaque rapide en fonte, de diamètre 145 ou 180mm. La plaque normale est complètement noire, tandis que la plaque rapide présente un rond rouge au centre. La plaque rapide se différencie essentiellement de la plaque normale par les éléments suivants:

- Puissance plus forte;
- Atteinte plus rapide de la température désirée;

Certains modèles sont munis d'un thermostat que interrompt automatiquement la tension électrique en cas de surchauffement.

✦ **plaques vitrocéramique (fig.19)**

Le plan en vitrocéramique présente la caractéristique de garantir une transmission rapide et verticale de la chaleur qui est fournie par les éléments chauffants situés sous le plan, aux casseroles qui y sont posées. La chaleur ne se propage pas horizontalement et le verre reste " froid" à seulement quelques centimètres de la zone de cuisson. Quand la température de la zone de cuisson est supérieure à 70°C, le voyant de signalisation chaleur résiduelle correspondant s'allume pour indiquer que la zone est chaude. **Pendant ce laps de temps, il est nécessaire d'éviter de toucher la zone de cuisson; surveiller surtout les enfants. Ne pas déposer matériaux sur la surface.**

Le voyant s'éteint automatiquement lorsque la température de la zone de cuisson descend audessus 70°C.

Vitrocéramique grill

Fig.18

Ce particulier verre grill est prévu pour la cuisson des aliments directement sur il.

- Ne pas utiliser casseroles au récipients, peuvent rayer la vitrocéramique;
- Evitez de couvrir le verre grill avec des feuilles d'aluminium.
- N'utiliser que de l'eau tiède, additionnée d'une solution alcaline. Des produits corrosifs ou abrasifs ne devraient pas être utilisés car ils pourraient provoquer la formation de zones mates

Barbecue Fig.21

Allumer la résistance en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre et tourner ensuite le thermostat correspondant, qui comprend une graduation de "1" à "10".
La lampe témoin allumée indique l'activation de la résistance. Il est normal, pour certains types de lampe, qu'un léger éclairage persiste même lorsque les plaques sont désactivées.
Utilisation de la grille: nous conseillons de contrôler, avant toute utilisation, le positionnement correct et la stabilité du plan. Il convient également de s'assurer que les embouts d'appui en caoutchouc sont toujours intacts et correctement montés.
Pierre de lave: éliminer le sachet et positionner la pierre de lave dans la cuvette d'utilisation.
Après avoir effectué le positionnement, allumer la résistance.

Friteuse Fig.20

Tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à un maximum de 200°C, afin de régler la température. L'activation de la résistance provoque l'allumage de deux voyants, un vert et un rouge.
Dès l'obtention de la température sélectionnée, le voyant rouge s'éteint. Il est normal, pour certains types de lampe, qu'un léger éclairage persiste même lorsque les plaques sont désactivées.
Conseils et avertissements: Introduire l'huile de cuisson dans la cuvette prévue à cet effet avant l'allumage de la résistance. Au terme de la cuisson, ramener la manette sur « 0 » et attendre que l'huile se refroidisse avant de vider la cuvette. L'éventuelle rupture du thermostat provoque l'activation d'un thermostat à réarmement manuel qui devra être réactivé par un technicien spécialisé.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Important!

- Ces instructions sont destinées aux installateurs qualifiés.
- L'appareil doit être installé correctement et conformément aux normes en vigueur.
- Toute intervention quelle qu'elle soit doit être exécutée après avoir mis l'appareil hors tension électrique.

Installation dans le plan du meuble

Le plan de cuisson peut être installé dans tous les meubles, à condition que ces derniers soient résistants à la chaleur (température minimale de 90°C). Les dimensions du trou qui doit être effectué sur le plan du meuble et les distances minimales comprises entre les parois situées à l'arrière, à côté et au-dessus de l'appareil sont indiquées sur les figures 4-5. Ne pas oublier que (fig.6):

- Lorsque le plan est installé sans four en accouplement, il est impératif d'utiliser un panneau de séparation entre le fond du plan et le meuble situé au-dessous, à une distance minimum de 10 mm.
- En cas d'accouplement plan/four, intercaler un séparateur à une distance minimale de 15 mm suivre les indications du fournisseur du four en maintenant toujours une aération fidèle aux instructions de fig.6.
  De toute manière, le branchement électrique des deux appareils doit être réalisé séparément tant pour des raisons de nature électrique que pour faciliter le retrait.
  Il est conseillé d'utiliser un four pourvu d'un système de refroidissement interne forcé.

Fixation du plan (fig.7):

La fixation du plan de cuisson au meuble doit être effectuée comme il est indiqué ci-dessus:

- Positionner la garniture étanche fournie [C] avec l'appareil le long du périmètre extérieur du trou pratiqué dans le meuble en suivant le schéma indiqué sur la fig.4, de façon à ce que les extrémités des bandes soient parfaitement unies l'une à l'autre sans se superposer;
- Installer le plan dans le trou du meuble en veillant à bien le centrer;
- Fixer le plan au meuble avec les brides fournies à cet effet, comme il est indiqué sur la fig.7.

Une bonne installation de la garniture étanche offre une garantie absolue contre les infiltrations de liquides.

Pièce d'installation et évacuation des produits de la combustion:

L'appareil doit être installé et fonctionner dans des locaux appropriés, toujours de façon conforme

aux lois en vigueur. L'installateur doit se référer aux lois en vigueur pour ce qui est de la ventilation et l'évacuation des produitsde la combustion. A cet effet, ne pas oublier que l'air nécessaire à la combustion est de 2m3/h pour chaque kW de puissance (gaz) installée.

✦ Pièce d'installation

La pièce où est installé l'appareil à gaz doit avoir une arrivée d'air nécessaire à la combustion des gaz. Le flux d'air doit venir directement d'une ou de plusieurs ouvertures effectuées sur une section libre d'au moins 100 cm^2 (A). En cas d'appareils démunis de valve de sûreté, cette ouverture doit présenter une section minimum d'au moins 200 cm^2 (fig.8).
Cette ouverture doit être réalisée de façon à ne jamais se boucher, ni à l'intérieur, ni à l'extérieur. Elle doit se trouver près du sol et, de préférence, sur le côté opposé à l'évacuation des produits de la combustion. Lorsqu'il n'est pas possible de réaliser les ouvertures nécessaires, l'air nécessaire peut provenir d'une pièce voisine et aérée comme il se doit, à condition que cette pièce ne soit ni une chambre à coucher, ni un lieu dangereux ou en dépression.

✦ Evacuation des produits de la combustion

Les appareils de cuisson à gaz doivent évacuer les produits de la combustion à travers des hottes raccordées directement à des tuyaux de cheminée ou directement à l'extérieur (fig.8).
Au cas où il ne serait pas possible d'installer la hotte, il est nécessaire d'utiliser un ventilateur électrique monté sur l'un des murs externes ou sur la fenêtre de la pièce.
Ce ventilateur électrique doit avoir un débit garantissant un renouvellement de l'air de la cuisine d'au moins 3-5 fois son volume.

✦ Composants présentés sur la fig.8:

A Ouverture d'entrée de l'air
C Hotte d'évacuation des produits de la combustion
E Ventilateur électrique pour l'évacuation des produits de la combustion

Raccordement au réseau de gaz

Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et les réglages du plan sont compatibles. Pour ce faire, contrôler les données de la plaque du produit qui est appliquée sur le plan et insérée dans cette notice.
Le raccordement au gaz doit être exécuté par un technicien spécialisé qui respectera les normes locales en vigueur. Le plan de cuisson doit être raccordé à l'installation du gaz en utilisant des tuyaux métalliques rigides ou des tuyau x flexibles en acier inox le long du mur, conformes à la norme et avec une extension maximale de 2 mt. Contrôler, en cas d'emploi de tuyaux métalliques flexibles, qu'ils ne soient ni écrasés ni au contact de pièces mobiles.
Effectuer le branche ment de manière à ne provoquer aucune contrainte sur l'appareil.
Le raccord d'arrivée du gaz est fileté G½" conique. (fig.12).
Pour les raccordements ISO R7, il n'est pas nécessaire d'intercaler la garniture.
Pour les raccordements ISO R228, il faut intercal er la rondelle de tête fournie en dotation.
Après les opérations de branchement, contrôler l'étanchéité des raccords avec un peu d'eau savonnée.

Branchement électrique

L'appareil doit être branché au réseau électrique en vérifiant que la tension corresponde bien à la valeur indiquée sur la plaque signalétique et que la section des câbles de l'installation électrique puisse supporter la charge indiquée qui est reportée sur la plaque signalétique.
La fiche utilisée pour le branchement doit être conforme e t adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.
Si l'appareil est branché directement au secteur, il faut intercaler entre celui -ci et le secteur un interrupteur omnipolaire ayant une ouverture minimum entre les contacts de 3 mm, dimensionné pour la char ge et conforme aux normes en la matière.

Avertissements:

- **N'utiliser ni réductions, ni adaptateurs, ni déviateurs pour le branchement au secteur, car ils pourraient surchauffer et provoquer des brûlures.**
- **La mise à la terre de l'appareil est obligatoire (fig.10).**

Le fabricant décli ne toute responsabilité dérivant du non-respect de cette norme.

En cas de remplacement du câble d'alimentation, en utiliser un ayant les mêmes caractéristiques de celui fourni, adapté à la charge et à la température (type T90°C), et il faudra le demander au centre d'assistance. En outre, il faut que l extrémité qui va à l'appareil ait le cordon jaune-vert de mise à la terre plus long de 30 mm par rapport aux autres.
Pour la dimension du câble d'alimentation, consulter le tableau ci -dessous

Type de plan de cuisson	Dimension
Uniquement avec brûleurs à gaz	Ø0,75 mm^2
Avec puissance électrique jusqu'à 1000W	Ø0,75 mm^2
Avec puissance électrique de plus de 1000W	Ø1,50 mm^2
Barbecue / Friteuse	Ø1,50 mm^2

Au cas où il serait nécessaire de remplacer le cable d'alimentation,
assurez vous de respecter les codes-couleur suivants dans le branchement de chacun des fils:

BLEU	NEUTRE (N)
MARRON	PHASE (L)
VERT-JAUNE	TERRE (⏚)

- Le appareil doit être branché prévoyant un interrupteur omnipolaire conforme aux normes en vigueur
- Si le câble de branchement est endommagé, il faut le faire remplacer par le service d'assistance clientèle afin d'éviter toute situation de danger.

ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

Au cas où il serait nécessaire d'adapter le plan de cuisson à un gaz différent de celui pour lequel il a été préparé, il faut remplacer les injecteurs. Si les injecteurs de rechange ne sont pas fournis en dotation, ils sont disponibles auprès des Centres d'Assistan ce. Le choix des injecteurs à remplacer devra être effectué en consultant le tableau des injecteurs. Les injecteurs sont identifiables par leur diamètre exprimé en centièmes de mm et estampé sur le corps des injecteurs.

Remplacement des injecteurs:

- Retirer les grilles du plan de cuisson ainsi que le chapeau du brûleur
- À l'aide d'une clé fixe, remplacer les injecteurs "J" (fig.9) par ceux adaptés au gaz utilisé.
- Remonter les brûleurs

Les brûleurs n'ont besoin d'aucun réglage de l'air primaire

Réglage du minimum (fig.9):

Après avoir remplacé les injecteurs, allumer le brûleur et dégager la manette.
Placer le robinet en position de minimum, insérer un tournevis à l'intérieur de la tige :
visser pour diminuer la flamme, dévisser pour l'augmenter.
Pour le gaz G30/G31, visser complètement la vis de réglage
Dans tous les cas, le résultat est celui d'une petite flamme homogène et régulière tout autour de la couronne du brûleur. Vérifier enfin:

- qu'aucune extinction ne se produise en tournant rapide ment le robinet de la position de maximum à celle de minimum;
- dans le cas des brûleurs munis de sûreté, vérifier que la flamme lèche légèrement le thermocouple;
- Vérifier le bon réglage en laissant le brûleur allumé pendant quelques minutes. S'il s'éteint, augmenter le minimum.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour bien conserver le plan de cuisson, il faut le nettoyer régulièrement après chaque utilisation, ceci après l'avoir fait refroidir.

- Ne pas utiliser de produits abrasifs, de laines d acier et de produits inflammables;

- N’utilisez en aucun cas un appareil de nettoyage haute pression ou à vapeur;

Parties émaillées:

Toutes les parties émaillées doivent être lavées en utilisant une éponge et de l'eau savonnée ou d'autres produits spécifiques non abrasifs. Après le nettoyage, essuyer soigneusement.

Plan inox

Le plan en acier inox doit être nettoyé avec un chiffon humide et des produits spécifiques disponibles dans le commerce. Après l'avoir rincé, essuyer si possible avec une peau de daim.

Grilles:

Les grilles émaillées du plan de cuisson ont été conçues pour être lavées aussi au lave-vaisselle.
Dans la zone des brûleurs, la réduction en acier inox peut prendre une couleur bleuâtre à cause de la température. On peut en atténuer l'effet en utilisant les éponges ordinaires pour l'acier, disponibles dans le commerce.

Brûleurs:

Les brûleurs, composés de deux pièces, peuvent être retirées et lavés avec des p roduis appropriés.
Après le nettoyage, il faut les essuyer soigneusement et bien les replacer dans leur logement.
Pour ce qui concerne l'allumage électrique, vérifier que l'électrode "E" (fig.11) soit toujours propre.
Nettoyer la sonde "T" (fig.11) de manière à permettre un fonctionnement régulier de la soupape de sûreté.
Aussi bien l électrode que la sonde doivent être nettoyées délicatement.
Après le nettoyage, bien replacer les brûleurs dans leur logement.
Pour éviter tout dommage à l'allumage électrique, év iter de l'utiliser en absence de brûleurs.

Plaques électriques:

Le nettoyage des plaques électriques doit se faire lorsqu'elles sont tout juste tièdes.
Nettoyer avec un chiffon humide et passer un chiffon imbibé d'huile minérale.
Ne pas utiliser de matériaux ou de substances abrasifs ou infammables pour nettoyer les vitres pour ne pas les endommager.

Plaque vitrocéramique

Le nettoyage des plaques électriques doit être fait lorsque celles-ci sont tièdes.
Nettoyer avec un chiffon humide et passer un « racloir » (en option).

Entretien

Les appareils ne réclament aucun entretien particulier. Il est toutefois recommandé de faire exécuter un contrôle au moins une fois tous les deux ans.
Au cas où la rotation des boutons deviendrait dure ou que l'on sentirait une odeur de gaz, fermer le robinet général et faire appel à l'assistance technique. Le robinet défectueux doit être remplacé avec son joint.

Couvercle en verre

Si la table est équipée de couvercle en verrre, faire très attention à ce qui suit :

- Ne pas poser de casseroles chaudes sur le couvercle quand il est fermé.
- Avant de l'ouvrir, enlever les liquides qui ont éventuellement débordé.
- S'il est chauffé, il pourrait se casser. Éteindre tous les brûleurs et les plaques électriques et attendre qu'ils se refroidissent avant de le fermer.

Service après-vente

Avant d’appeler le Service Après-Vente
En cas de non fonctionnement de la table de cuisson, nous vous conseillons de :

- Vérifier si la fiche est bien introduite dans la prise de courant.
- Vérifier si l’arrivée du gaz est régulière.

Si l’on ne trouve pas la cause du mauvais fonctionnement :
éteindre l’appareil, ne pas le trafiquer et appeler le Service Après-Vente.

Sicherheitshinweise und wichtige Ratschläge zum Gebrauch

- **WICHTIG!** Das vorliegende Handbuch ist integrierender Bestandteil des Geräts. Es muss für die gesamte Lebensdauer der Kochmulde unversehrt und griffbereit aufbewahrt werden. Wir raten Ihnen, dieses Handbuch und alle in ihm enthaltenen Anweisungen aufmerksam zu lesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Bewahren Sie die ggf. beiliegenden Ersatzteile bitte gut auf. Die Installation muss vom Fachmann in Einklang mit den geltenden Vorschriften ausgeführt werden. Dieses Gerät wurde für den Gebrauch in privaten Haushalten konzipiert und ist für folgende Zwecke ausgelegt: **Kochen und Erwärmen von Speisen**. Jeder andere Gebrauch ist als zweckwidrig anzusehen. Der Hersteller haftet nicht im Falle der unsachgemäßen Installation, unbefugter Eingriffe, unsachgemäßen Gebrauchs und bei Verwendung zu anderen als den angegebenen Zwecken.
- Die Verpackungsteile (Plastikbeutel, Polystyrol, Nylon, usw.) dürfen nicht in der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da sie eine Gefahrenquelle darstellen. Die Verpackung besteht aus wiederverwertbarem Material mit der Kennzeichnung Sie darf nicht in die Umwelt gelangen.
- Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder mit ungenügenden Kenntnissen und Erfahrung dürfen nur dann das Gerät benutzen, wenn sie beaufsichtigt werden oder hinreichend Anweisungen zur sicheren Behandlung des Gerätes durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person erhalten haben. Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen
- Die elektrische Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät an eine wirksame Erdungsanlage angeschlossen wird.
- Vergewissern Sie sich nach dem Gebrauch der Kochmulde, dass sich die Schalter in der Schliesstellung befinden. Schliesen Sie auserdem den Haupthahn der Gasleitung bzw. den Hahn der Gasflasche.
- Wenn Sie das Gerat endgultig auser Betrieb setzen wollen, mussen Sie es vor der Verschrottung in der von den einschlagigen Gesundheits- und Umweltschutzbestimmungen vorgesehenen Weise funktionsuntuchtig machen und die Teile, die eine Gefahr fur Kinder darstellen konnten, unschadlich machen
- Achtung: Bei der demontage, wartung ung reinigung des gerätes empfiehlt sich die verwendung **geeigneter vorbeugender und schützender instrumente (handschuhe, usw..)**
- Das Typenschild mit den technischen Daten befindet sich gut sichtbar auf der Unterseite der Kochmulde und ist auch in diesem Handbuch abgebildet. Das Typenschild darf keinesfalls entfernt werden.
- Keine entzündbaren Gegenstände auf die Kochmulde legen. Brandgefahr!
- Die ausgeschaltete Garzone bleibt nach dem Gebrauch noch für einige Minuten heiß . Vorsicht, nicht berühren
- Direkt auf dem Gerät keine Aluminiumfolie, Kunststoffbehälter oder Küchenpapier benutzen
- Sollte sich unter der Kochmulde eine Schublade befinden, dürfen hier keine entflammbaren Gegenstände oder Spraydosen aufbewahrt werden
- Das Stromkabel muss fern der Garzonen verlaufen, da es beschädigt werden könnte
- Die Garzonen, Töpfe und Pfannen müssen immer trocken und sauber sein. Keine heißen Töpfe oder Pfannen, spitze oder schwere Gegenstände auf die Bedienfelder, Drehknöpfe oder den Rahmen stellen
- Falls sich auf der Kochmulde ein Riss zeigt, die Garzonen überhitzen, das Display oder die Drehknöpfe nicht einwandfrei funktionieren, das Gerät sofort ausschalten und den Kundendienst verständigen. Bei einer Störung des Gerätes nicht versuchen es zu reparieren, sondern einen qualifizierten Techniker rufen
- Nie leere Töpfe aus Eisen oder Aluminium oder mit beschädigtem oder schmutzigem Boden auf die Garzonen stellen. Die Kochmulde könnte beschädigt werden. Ausschließlich Töpfe oder Pfannen aus Edelstahl benutzen
- Zucker oder andere körnige Lebensmittel können die Kochmulde beschädigen. Jede übergelaufene Speise muss sofort mit dem für Glas geeigneten Schaber von der Glasfläche entfernt werden (Abb.1). Vorsicht, der Schaber hat eine scharfe Schneide
- Folgenden Schäden beeinflussen nicht den einwandfreien Gerätebetrieb: die Bildung gelatineartiger Rückstände durch Auflösen der Speisen; Kratzer durch Salz oder andere ätzende Nahrungsmittel; Entfärbung der Stahlteile.
- Für die Reinigung des Gerätes nur warmes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel verwenden. Auf keinen Fall Hochdruck- oder Dampfdruckreiniger benutzen
- Diese Anleitungen gelten nur für die Länder, deren Symbol auf dem Schild in den Gebrauchsanweisungen und an dem Gerät dargestellt ist

Konformitätserklärung CE

Dieses Gerät entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

- 93/68/CE: Allgemeine Normen
- 2004/108/CEE Elektromagnetische Verträglichkeit
- 2009/142/CE: Gasbetriebene Geräte
- 2006/95/CE: Niederspannung
- 89/109/CEE: Eignung der Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen
- EG-Verordnung Nr. 1935/2004: Eignung der Materialien, die mit Lebensmittel in Berührung kommen

MERKMALE DER MULDE

Hinweise:

Bei diesem Gerät handelt es sich um ein Einbaugerät.

- Der Gasanschluss fällt in die Installationsklasse 3; der Stromanschluss entspricht dem Typ Y.
- Die Möbel, in welche die Kochmulde eingelassen wird, müssen bis zu einer Temperatur von mindestens 90°C hitzebeständig sein.
- Hinsichtlich genauerer Anweisungen für eine korrekte Installation wird den entsprechenden Absatz und die jeweiligen Abbildungen verwiesen.
- Die Verwendung eines Gaskochgerätes verursacht am Installationsort Wärme- und Feuchtigkeitsproduktion. Die Küche muss gut ventiliert sein: Die natürlichen Belüftungsöffnungen offen lassen oder eine mechanische Belüftungsvorrichtung (Dunstabzugshaube) installieren. Wird das Gerät intensiv und über einen längeren Zeitraum verwendet, kann eine zusätzliche Belüftung oder eine effizientere Belüftung durch Öffnen eines Fensters bzw. erhöhte Abzugsgeschwindigkeit erforderlich sein.

Dieses Handbuch wurde für verschiedene Arten von Kochmulden verfasst. Auf dem Datenschild auf der Rückseite finden Sie die Bezeichnung des entsprechenden Modells (Mod. Tc). Der Kode, die Anweisungen in den folgenden Absätzen und die Abbildungen am Ende des Handbuches geben Aufschluss über den Geräteaufbau.

Beispiel:

TRADE MARK (1)	
Type: (2)	W: (5)
Mod. (3)	(6) V ~ Hz
Art. (4)	
Ser. No. 00 00 0000	Pin:
(7)	**Cat.** G / mbar
Σ Qn (kW): (8)	g/h: (9)
Made in EU 57	CE 00 1312

Legende:

(1) Handelsmarke
(2) Zugehöriges Modell
(3) Technischer Code
(4) Handelscode
(5) Betriebsleistung
(6) Spannung und Frequenz
(7) Bestimmungsland und Gasdaten
(8) Leistung Gasbrenner (wo vorhanden)
(9) Verbraucher Gasbrenner (wo vorhanden)

GEBRAUCH DER KOCHMULDE

Gasbrenner

Die Gasversorgung der Brenner wird anhand der Drehknöpfe (vgl. Abb.2) geregelt, welche die Hähne steuern. Die Symbole sind je nach Ausführung entweder auf den Drehknöpfen oder der Bedienungsblende aufgedruckt. Wird der Zeiger auf die aufgedruckten Symbole gestellt, werden die folgenden Einstellungen erzielt:

- ● Hahn geschlossen, keine Gaszufuhr
- Maximale Leistung, maximale Gaszufuhr
- Mindestleistung, minimale Gaszufuhr

Zündung der Brenner

Das Modelle verfügen über ein Sicherheitsventil, das bei versehentlichem Erlöschen des Brenners die Gaszufuhr automatisch unterbricht.
Zur Wiederinbetriebnahme stellen Sie den Drehknopf auf Position "Hahn geschlossen" und wiederholen Sie die in den folgenden Absätzen beschriebene Zündung des Brenners.
Drehen Sie den Drehknopf auf Höchstleistung. Drücken Sie dann Zünddruckknopf und Regler ca. 4-5 Sekunden ein. Lassen Sie die Knöpfe wieder los und

drehen Sie den Bedienungsknopf, um die Flamme auf die gewünschte Leistungsstärke einzustellen.

Achtung:

- Alle Leistungsstufen müssen zwischen der Höchst- und Mindestleistung gewählt werden. Sie dürfen niemals zwischen der Höchstleistung und dem geschlossenen Zustand liegen.
- Wenn der Brenner nur schwer zündet oder die Flamme hoch und/oder ungleichmäßig ist, sofort durch Stellen des Drehknopfs auf "keine Gaszufuhr" ausschalten und den Kundendienst verständigen
- Sollten die besonderen Gaszufuhrbedingungen die Zündung der Brenner mit dem Bedienungsknopf auf Höchstzufuhr erschweren, wird empfohlen, den Brenner mit Knopf auf Stellung Mindestzufuhr zu zünden, bevor ein Gefäß auf das Topfgitter gestellt wird.
- Achtung: Die Zündvorrichtung kann nicht länger als 15 Sekunden lang aktiviert werden. Ist der Brenner nach diesem Zeitraum nicht an oder ist er zufällig wieder erloschen, müssen Sie eine Minute warten, bevor Sie den Vorgang wiederholen.

Verwendung der Topfgitter

Die Topfgitter der Kochmulde sollen den Gebrauch des Produktes einfach und sicher gestalten. Wir empfehlen, vor jedem Gebrauch zu überprüfen, ob sie richtig positioniert sind und stabil auf der Kochmulde aufliegen. Überprüfen Sie ferner, ob die Auflagegummis intakt und richtig angebracht sind.

✦ Gitter für kleine Gefäße (Abb.1/A, Option)
Es wird nur auf den Rost des Sparbrenners (des kleinsten Brenners) aufgelegt, damit Gefäße kleinen Durchmessers nicht umkippen können.

✦ „WOK-Halter" (Abb.1/B Option)
Dieser Halter wird nur auf das Gitter des Triplex-Blitzbrenners aufgelegt, um in Wok-Pfannen mit konkavem Boden zu kochen. Um schwerwiegende Funktionsstörungen der Brenner zu vermeiden, wird sollte **eine Wok-Pfanne niemals ohne den entsprechenden Halter und letzterer nicht für Pfannen mit flachem Boden verwendet werden.**

Brennerwahl

Die aufgedruckten Symbole der Bedienblende (Zeichnung Abb.2) neben den Drehknöpfen stellen die Übereinstimmung zwischen Regler und Brenner dar. Die Wahl des geeignetsten Brenners hängt vom Durchmesser und dem Fassungsvermögen des Kochgeschirrs ab (siehe Tabelle). Es ist wichtig, dass der Durchmesser des Kochgeschirrs der Brennerleistung entspricht, um den hohen Leistungsgrad nicht zu beeinträchtigen.

Topfdurchmesser

Brenner		Ø min	Ø max
A	Hilfsbrenner	60 mm (mit Reduktion)	140 mm
R	Starkbrenner	200 mm	240 mm
TR	Triplex-Blitzbrenner	240 mm	260 mm

Elektroplatten

Sicherheitshinweise:

- Kochen Sie Speisen niemals direkt auf der Elektroplatte, sondern immer in eigens dafür vorgesehenem Kochgeschirr
- Schalten Sie die Platte niemals ohne Gefäße ein. Wird die leere Platte, vor allem über

längere Zeit, erhitzt, besteht Brandgefahr
- Vermeiden Sie es möglichst, Flüssigkeiten auf die heißen Platten auszugießen
- Vor dem Einschalten prüfen, welcher Bedienungsknauf der gewünschten Kochzone entspricht. Es wird empfohlen, das Kochgeschirr vor dem Einschalten auf die Kochzone zu stellen und es nach dem Abschalten vom Herd zu nehmen
- Es sei darauf hingewiesen, dass die Elektroplatten auch nach dem Abschalten lange Zeit (etwa 30 Minuten) heiß bleiben.
- Verwenden Sie keine Hochdruckwasserstrahl- oder Dampfstrahlreinigungsgeräte
- Die Kochmulde nicht in Gebrauch nehmen, falls die Oberfläche gesprungen oder beschädigt ist
- Keine schweren oder spitzen Gegenstände auf die Glaskeramikkochmulde fallen lassen
- Schauen Sie nicht direkt in die Halogenlampen der Kochmulde

Zündung:

Die Elektroplatte wird durch Drehen des Reglers in die gewünschte Stellung eingeschaltet. Die Zahlen 1 bis 6 bzw. 1 bis 10 (Abb.3/A und 3/B), je nach dem ob die Kochmulde über einen Umschalter oder einen Energieregler verfügt, geben die Leistungsstärke mit steigender Temperatur an (siehe Tabelle)
Der Betrieb der Elektroplatte wird durch eine Kontrolllampe auf der Bedienblende angezeigt.

Gebrauch der Elektroplatte:

Beim Kochen mit Elektroplatten und der Einstellung der Hitze ist zu beachten, dass die Platten auch nach dem Herunter- bzw. Ausschalten einige Minuten nachheizen.

Drehknopfstellung		**Kochart**
Umschalter Abb.3/A	Energieregler Abb.3/B	
0	**0**	Ausgeschaltet
1	**1** **2**	Schmelzen (Butter oder Schokolade)
2	**3** **4**	Warmhalten von Speisen; Aufwärmen geringer Flüssigkeitsmengen
3	**5** **6**	Aufwärmen größerer Mengen; Schlagen von Cremes und Soßen
4	**7** **8**	Köcheln von Suppen, Teigwaren, Reisgerichten; Fortsetzen des Dampfkochens; Braten von Steaks und Frittieren im Allgemeinen
5	**8** **9**	Anbraten von Fleisch, Bratkartoffeln, frittierter Fisch; Erhitzen und Aufkochen großer Wassermengen
6	**10**	Schnelles Frittieren, Steaks vom Rost, usw.

Plattentyp:

✦ **Elektroplatte aus gusseisen (Abb.17)**

Die Kochmulde kann über eine Normal- oder eine Schnellkochplatte verfügen. Die Normalkochplatte ist vollständig schwarz, während die Schnellkochplatte in der Mitte einen roten Punkt aufweist.
Die Schnellkochplatte unterscheidet sich von der Normalkochplatte im Wesentlichen in folgenden Punkten:
- Höhere Heizleistung.
- Schnelleres Erreichen der gewünschten Temperatur
- Installation einer Sicherheit, die die Heizleistung bei unangemessenem Kochgeschirr begrenzt

✦ **Glaskeramik Kochplatten (Abb.19)**

Das Glaskeramik-Kochfeld zeichnet sich dadurch aus, dass die Wärme schneller in vertikaler Richtung

von den Heizelementen unter der Oberfläche auf die auf ihr stehenden Kochtöpfe übertragen wird.
Die Wärme breitet sich hingegen nicht in waagrechter Richtung aus, wodurch das Glas in nur wenigen Zentimetern Entfernung von der Kochzone „kalt“ bleibt.
Wenn die Temperatur der Kochzone 70°C überschreitet, leuchtet die Kontrolllampe „Restwärme“ auf, um zu signalisieren, dass die Kochzone heiß ist. Diese Lampe bleibt auch nach dem Ausschalten der Kochzone eingeschaltet, um darauf hinzuweisen, dass die Kochzone noch heiß ist.
Die Kochzone bleibt für einen ziemlich langen Zeitraum nach dem Ausschalten noch heiß.
Während dieser Zeit darf man die Kochzone keinesfalls mit der Hand berühren. Achten Sie vor allem darauf, dass Kinder fern bleiben.
Die Lampe erlischt von allein, wenn die Temperatur der Kochzone wieder unter 70°C gesunken ist.

Glaskeramik grill

Abb.18

- Das Kochfeld nicht verwenden, wenn es einen Sprung hat oder sonst wie beschädigt ist.
- Achten Sie darauf, dass keine schweren oder spitzen Gegenstände auf das Glaskeramik-Kochfeld fallen
- Keine Scheuermittel, Metallputzkissen, elektrische Dampfreiniger oder entflammbare Produkte verwenden
- Speisen direkt auf dem Glaskeramik-Kochfeld zu, nicht verwenden Sie stets
- Denken Sie daran, dass die Kochzonen nach dem Ausschalten noch ziemlich lange Zeit (rund 30 Minuten) heiß bleiben.

Einbaugrill

Abb.21

Zum Einschalten des Heizelements den Wahlschalter des Thermostaten im Uhrzeigersinn drehen: Er hat die Schaltstellungen von "1" bis "10". Das Aufleuchten der Kontrolllampe signalisiert die Einschaltung des Heizelements. Bei bestimmten Lampentypen ist es normal, dass sie auch bei Ausgeschaltetem Heizelement leicht klimmen.
Gebrauch des Grills: Wir empfehlen Ihnen, sich vor jedem Gebrauch zu versichern, dass der Rost richtig und stabil auf seiner Auflage liegt. Außerdem sicherstellen, dass die Gummiauflagen unversehrt und richtig angeordnet sind.
Lavastein: Er muss aus seinem Verpackungsbeutel genommen und in die Wanne gelegt werden. Nachdem er richtig positioniert wurde, kann man das Heizelement einschalten

Einbaufritteuse

Abb.20

Zum Einstellen der Gartemperatur den Schalter im Uhrzeigersinn auf eine Temperatur bis max.200°C drehen. Wenn das Heizelement eingeschaltet wird, leuchten eine grüne und eine rote Kontrolllampe auf. Die rote Kontrolllampe erlischt bei Erreichen der gewählten Temperatur. Bei bestimmten Lampentypen ist es normal, dass sie auch bei ausgeschaltetem Heizelement leicht klimmen.
Empfehlungen und hinweise:
Das Frittieröl muss vor dem Einschalten des Heizelements in die hierfür vorgesehene Wanne gegeben werden. Nach dem Frittieren das Öl abkühlen lassen, bevor man die Wanne leert. Nach dem Garen den Schalter wieder in Schaltstellung ”0” schalten. Im Falle eines Defekts des Thermostaten für die Temperaturregelung spricht ein Thermostat an, der von Hand wieder zurückgesetzt werden muss. Dies muss durch einen Fachmann geschehen.

INSTALLATIONSANLEITUNG

Wichtig!

- Die nachfolgenden Anweisungen richten sich an einen Fachinstallateur.
- Das Gerät muss fachgemäß in Einklang mit den geltenden Vorschriften installiert werden.
- Das Gerät muss für Eingriffe jeder Art vom Stromnetz getrennt werden.

Einbau in die Arbeitsplatte (Oberseite des Möbels)

Das Kochfeld kann in Möbel jeder Art eingebaut werden, sofern sie hitzebeständig sind (Mindesttemperatur 90°C). Die Abmessungen des Ausschnitts in der Oberfläche des Möbels und die Mindestabstände von den hinteren und seitlichen Wänden sowie von Möbeln über dem Kochfeld sind in den Abbildungen 4 und 5.

Darunter befindliche Isolierung (Abb.6):

- Wenn das Kochfeld nicht über einem Backofen eingebaut wird, muss in einem Mindestabstand von 10mm eine Trennplatte zwischen die Unterseite des Kochfelds und das darunter befindliche Möbel eingefügt werden
- Im Falle einer Aufeinandersetzung Platte/Hofen sollte man ein Zwischenpanel zu einer min. Distanz vom 15 mm. Legen, dabei muß jedenfalls immer eine Lüftung wie im Bild 6 gewährleistet sein. **Die beiden Geräte müssen auf jeden Fall einen separaten Netzanschluss aufweisen,** nicht nur aus elektrischen Gründen, sondern auch, um den Ausbau zu erleichtern. Es empfiehlt sich die Verwendung eines Backofens mit interner Zwangslüftung.

Befestigung des Kochfelds (Abb.7):

Das Kochfeld muss wie folgt am Möbel befestigt werden:

- Die mitgelieferte Dichtung umfangsseitig "C" am im Möbel ausgeführten Einschnitt positionieren und hierzu die Vorgaben in Abb.4 befolgen, sodass die Enden der Streifen einwandfrei miteinander verbunden sind, ohne sich zu überlappen.
- Das Kochfeld in den Ausschnitt einsetzen und einwandfrei zentrieren.
- Das Kochfeld mit den beiliegenden Bügeln "A" am Möbel befestigen; siehe Darstellung in Abb.7.

Wird die Dichtung richtig angebracht, ist gewährleistet, dass keine Flüssigkeiten eindringen können.

Aufstellort und Ableitung der Verbrennungsprodukte

Das Gerät muss in geeigneten, den geltenden gesetzlichen Bestimmungen entsprechenden Räumen installiert und betrieben werden.

Der Installateur muss die geltenden gesetzlichen Bestimmungen zur Belüftung und Ableitung der Verbrennungsprodukte beachten. In diesem Zusammenhang wird darauf hingewiesen, dass die zur Verbrennung erforderliche Luft $2 m^3/h$ je kW Anschlussleistung (Gas) beträgt.

✦ Installationsort

Der Installationsort des Gasgerätes muss über eine natürliche Luftzufuhr verfügen, die zur Gasverbrennung notwendig ist. Die Luftzufuhr muss direkt durch eine oder mehrere Öffnungen mit einem Querschnitt von mindestens 100 cm^2 (A) erfolgen. Bei Geräten ohne Sicherheitsventil, muss die Öffnung einen Mindestquerschnitt von $200 cm^2$ aufweisen (Abb.8).

Diese Öffnung muss so angelegt sein, dass sie weder von innen noch von außen verschlossen werden kann Sie muss sich nahe dem Fußboden befinden, am besten auf der der Absaugung der Verbrennungsprodukte gegenüberliegenden Raumseite. Wenn die notwendigen Öffnungen nicht angebracht werden können, kann die erforderliche Luft aus einem anliegenden, entsprechend belüfteten Raum kommen. Es darf sich dabei jedoch um kein Schlafzimmer, keinen gefährlichen Raum oder Raum mit Unterdruck handeln.

✦ Absaugung der Verbrennungsprodukte

Die Ableitung der Verbrennungsprodukte muss bei Gaskochgeräten über Abzugshauben erfolgen, die direkt an den Schornstein angeschlossen sind oder direkt ins Freie führen (Abb.8). Ist die Installation einer Abzugshaube nicht möglich, ist ein Elektrolüfter an der Außenmauer oder am Fenster des Raums erforderlich. Dieser Elektrolüfter muss einen Durchsatz garantieren, der den Luftaustausch in der Küche in einer Größenordnung von mindestens 3 bis 5-mal des eigenen Volumens gewährleistet

✦ In Abb.8 dargestellte Komponenten:

A Öffnung für den Lufteinlass
C Abzugshaube zur Absaugung der Verbrennungsprodukte
E Elektrobelüftung zum Absaugen der Verbrennungsprodukte

Gasanschluss

Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die Bedingungen der Gaszufuhr vor Ort (Gasart und -druck) und die Einstellungen der Kochmulde miteinander kompatibel sind. Kontrollieren Sie die Daten des Typenschildes an der Kochmulde und in diesem Handbuch

Der Gasanschluss muss von einem spezialisierten Techniker gemäß den vor Ort geltenden Vorschriften ausgeführt werden. Eventuell verwendete Metallschläuche dürfen nicht mit beweglichen Teilen in Berührung kommen oder gequetscht werden.
Führen Sie den Anschluss so aus, dass hierdurch keinerlei Belastungen für das Gerät entstehen.

Das Anschlussstück für den Gaseinlass weist ein G½"-Gewinde auf (App.12).
Bei ISO R7-Anschlüssen werden keine Dichtung benötigt.
Bei ISO R228-Anschlüssen muss die mitgelieferte Kopfscheibe eingelegt werden.

Nach Ausführung des Anschlusses die Dichtheit der Verbindungen mit Seifenwasser kontrollieren.

Elektrischer Anschluss

Vor Ausführung des elektrischen Anschlusses sicherstellen, dass die Netzspannung der auf dem Typenschild angegebenen Nennspannung entspricht und der Querschnitt der Kabel der elektrischen Anlage für die ebenfalls auf dem Typenschild angegebene Last geeignet ist. Der für den Anschluss vorgesehene Stecker muss normgerecht und für die aufgenommene Leistung des Geräts geeignet sein. Wird das Gerät direkt ans Netz angeschlossen, muss man zwischen Gerät und Netz einen allpoligen Schalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm und einem der Last entsprechenden Bemessungsstrom installieren, der den einschlägigen Bestimmungen entspricht

WICHTIG!

- **Keine Reduzierungen, Adapter oder Abzweigungen für den Netzanschluss verwenden, da sie die Entstehung von Bränden infolge Überhitzung verursachen können.**
- **Das Gerät muss geerdet werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf die Missachtung dieser Vorschrift zurückzuführen sind. (Abb.10)**

Beim Austausch des Versorgungskabels ist ein Kabel mit denselben Eigenschaften zu verwenden, das für die Stromaufnahme und Temperatur **(Typ T90°C**) geeignet ist. Es ist bei der Kundendienststelle anzufordern. Ferner muss der gelb-grüne Erdleiter am geräteseitigen Kabelende 20mm länger als die anderen Leiter sein. Die Abmessungen des Versorgungskabels entnehmen Sie der unten stehenden Tabelle:

Art der Kochmulde	Abmessung
Nur mit Gasbrennern	Ø0,75 mm2
Mit elektrischer Leistung bis zu 1000 W	Ø0,75 mm2
Mit einer Elektro-Kochplatte von 1500W oder mit zwei Elektro-Kochplatten	Ø1,50 mm2
EINBAUFRITTEUSE / EINBAUGRILL	Ø1,50 mm2

ACHTUNG: falls das Netzkabel ausgetauscht werden sollte, achten Sie beim Anschluss der einzelnen kabel unbedingt auf die folgende Farbenbelegung:
BLAU NULLEITER (N)

BRAUN	PHASE (L)
GELB-GRÜN	ERDE (⏚)

- Der hersteller Übernimmt keine haftung, wenn die oben stehenden vorschriften und die standard-unfall verhütungsbestimmungen missachtet werden.
- Wurde ein solches Anschlusskabel beschädigt, ist dieses zur Vermeidung von Gefahrensituationen vom Kundendienst zu ersetzen.

ANPASSUNG AN DIE VERSCHIEDENEN GASARTEN

Für die Anpassung der Kochmulde an eine andere Gasart als die, auf die sie voreingestellt wurde, müssen die Düsen ausgetauscht werden. Sollten die Austauschdüsen nicht mit dem Gerät geliefert worden sein, können Sie sie bei den Kundendienstzentren erhalten. Die einzusetzenden Düsen müssen nach der Düsentabelle ausgewählt werden). Die Düsen werden anhand des Durchmessers in Hundertstel Millimetern identifiziert, der auf ihrem Körper eingestanzt ist.

Austausch der Düsen:

- Die Topfträgerroste und den Brennerkranz von der Kochmulde nehmen.
- Mit Hilfe eines Gabelschlüssels die Düsen „J" (Abb.9) durch die für die zu verwendende Gasart geeigneten Düsen ersetzen
- Alle Teile wieder einsetzen.

Die Einstellung der Primärluft bei den Brennern ist nicht erforderlich.

Einstellung der Kleinstellung (Abb.9):

Nach dem Austausch der Düsen den Brenner zünden und den Schaltergriff abziehen. Den Hahn in die Kleinstellung bringen und einen Schraubendreher in den Knebelstift des Hahns einführen: zum Verkleinern der Flamme einschrauben, zum Vergrößern ausschrauben. (Abb.9) **Für Flüssiggas G30/G31 die Stellschraube vollständig einschrauben.** In jedem Fall muss das Resultat eine kleine, gleichförmige und regelmäßige Flamme rund um den Flammenkranz des Brenners sein. Schließlich den Hahn schnell von der Großstellung in die Kleinstellung drehen, um sich zu vergewissern, dass die Flamme nicht erlischt. Bei Brennern mit Sicherheitsventil sicherstellen, dass die Flamme das Thermoelement geringfügig bestreicht. Zur Kontrolle der Korrektheit der Einstellung den Brenner einige Minuten eingeschaltet lassen. Wenn er erlischt, die Kleinstellung erhöhen

REINIGUNG UND WARTUNG

Damit die Kochmulde auf Dauer in einem einwandfreien Zustand verbleibt, sollten Sie sie nach jedem Gebrauch reinigen, nachdem sie abgekühlt ist.

- Ziehen Sie niemals die Schalter aus deren Sitz ab.
- Verwenden Sie keine Hochdruckwasserstrahl- oder Dampfstrahlreinigungsgeräte.

Emaillierte Teile

Alle emaillierten Teile dürfen nur mit einem Schwamm und Seifenwasser oder sonstigen nicht scheuernden Spezialreinigern gereinigt werden. Anschließend müssen sie gut abgetrocknet werden.

Edelstahlkochmulde

Die Kochmulde aus Edelstahl ist mit einem weichen Tuch und handelsüblichen Spezialreinigern zu reinigen. Anschließend nachspülen und möglichst mit einem Hirschleder trocknen

Topfträgerroste

Die emaillierten Topfträgerroste der Kochmulde sind so konzipiert, dass sie auch im Geschirrspüler gereinigt werden können. Die Topfträgerroste aus Edelstahl können sich durch die Erhitzung im Bereich der Brenner blau verfärben. Hier kann man mit handelsüblichen Schwämmen für Stahl Abhilfe schaffen

Brenner

Die aus zwei Teilen bestehenden Brenner können entfernt und mit geeigneten Reinigern gereinigt werden. Nach der Reinigung muss man sie sorgfältig trocknen und wieder einwandfrei in die Sitze einfügen. Bei den Modellen mit elektrischer Zündung ist zu überprüfen, ob die Elektrode „E“ (Abb.11) stets einwandfrei sauber ist. Bei den Modellen mit Sicherheit ist die Sonde „T“ (Abb.11) zu reinigen, um die korrekte Funktionsweise des Sicherheitsventils zu gewährleisten. Die Reinigung sowohl der Elektrode als auch der Sonde ist stets mit gegebener Vorsicht auszuführen. Zum Schluss sind die Brenner wieder einwandfrei in die Sitze zu positionieren. Zur Vermeidung von Schäden an der elektrischen Zündung ist von deren Gebrauch abzusehen, solange die Brenner nicht in den Sitzen eingefügt sind

Elektro-Kochplatten

Die Reinigung der Elektro-Kochplatten ist auszuführen, wenn diese eine noch lauwarme Temperatur aufweisen. Zunächst mit einem feuchten Lappen reinigen und schließlich mit einem in Mineralöl getränkten Lappen nachwischen. Die Reinigung der Glaskeramik-Kochplatten schließlich mit einem „Schaber“ (optional)

Glaskeramik-Kochfeld

Die Reinigung der Elektro-Kochplatten ist auszuführen, wenn diese eine noch lauwarme Temperatur aufweisen. Zunächst mit einem feuchten Lappen reinigen und schließlich mit einem „Schaber“ (optional) nachziehen.

Wartung

Die Geräte bedürfen keiner besonderen Wartung. Es empfiehlt sich jedoch, sie mindestens einmal alle zwei Jahre überprüfen zu lassen. Wenn sich die Schalter nur noch schwer drehen lassen oder Gasgeruch festzustellen ist, den Haupthahn schließen und den Kundendienst verständigen. Der defekte Hahn muss zusammen mit seiner Dichtung ausgetauscht werden

Glasdeckel

Wenn die Kochmulde über einen Glasdeckel verfügt, ist auf Folgendes zu achten:

- Keine heißen Töpfe auf den geschlossenen Deckel stellen.
- Den Deckel vor dem Öffnen nötigenfalls trocken wischen.
- Der Deckel kann bei Erhitzung beschädigt werden. Daher muss man alle Brenner und Elektro-Kochplatten ausschalten und abkühlen lassen, bevor man den Deckel schließt.

Service – Kundendienst

Vor der Anforderung des Technischen Kundendienstes

Bei einer eventuellen Betriebsstörung der Kochmulde empfehlen wir zunächst folgende Vorgehensweise:

- Überprüfen, ob der Stecker korrekt in der Netzsteckdose eingefügt ist.
- Überprüfen, ob die Gaszufuhr regulär erfolgt.

Sollte die Ursache der Störung nicht festgestellt werden können:

Das Gerät ausschalten, auf keinen Fall selbsttätig Eingriffe ausführen und den Technischen Kundendienst verständigen.

Advertencias y consejos importantes para el uso

- **¡IMPORTANTE!** Este manual es parte integrante del aparato. Es necesario conservarlo íntegro y al alcance de la mano durante todo el ciclo de vida de la encimera. Aconsejamos leerlo atentamente, examinando con particular atención sus instrucciones antes de utilizar el aparato. Consérvense los eventuales recambios entregados adjuntos. La instalación deberá ser efectuada por personal calificado, procediendo de conformidad con lo establecido por las normas vigentes. Este aparato está previsto para uso doméstico y ha sido fabricado para desempeñar la siguiente función: **cocción y calentamiento de los alimentos**. Todo otro uso deberá considerarse como impropio
- Los materiales del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, nylon, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños, ya que constituyen potenciales fuentes de peligro.
- El embalaje está constituido por material reciclable y marcado con el símbolo **No abandonar en el ambiente.**
- Este aparato no esta destinado a ser usado por niños, personas discapacitadas o inexpertas en su uso a no ser que sean vigiladas o instruidas sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Vigile a los niños de manera que se asegure que no juegan con el aparato
- La seguridad eléctrica queda garantizada sólo cuando el producto queda conectado a un sistema de tierra
- Después de utilizar la encimera controlar que el índice de los mandos quede en posición de cierre y cerrar la llave principal del conducto del suministro del gas o la llave de la bombona.
- En caso de decidir la cesación definitiva de uso de este aparato, antes de desecharlo se recomienda inhabilitarlo de la manera prevista por las normas vigentes en materia de salud y protección del ambiente, neutralizando aquellas piezas que puedan constituir fuente de peligro para los niños.
- Para el mantenimiento, el transporte, la instalación y la limpieza del aparato usar medios de prevención de accidentes adecuados (guantes, etc.).
- La placa de identificación con los datos técnicos está colocada debajo del cárter y es reproducida en este manual. **La placa presente debajo del cárter no debe ser retirada por ningún motivo.**
- No pose objetos inflamables sobre la placa de cocción. ¡Peligro de incendio! Tras utilizarla, la zona de cocción apagada permanece caliente durante algunos minutos. Asegúrese de no tocarla.
- No utilice papel de aluminio, recipientes de plástico o papel de cocina directamente sobre el aparato.
- Si hay un cajón bajo la placa, es preferible no guardar en él objetos inflamables o botes de spray.
- El cable de alimentación debe estar alejado de las zonas de cocción, ya que podría sufrir daños
- Las zonas de cocción y las cacerolas y sartenes deben estar siempre limpias y secas
- Si se encuentra una grieta en la placa; si las zonas de cocción se recalientan; si la pantalla o los mandos no funcionan correctamente, apague inmediatamente el aparato y póngase en contacto con el servicio de asistencia En caso de mal funcionamiento, no intente reparar el aparato usted mismo: llame a un técnico cualificado
- No cocine nunca con cacerolas vacías, de hierro, de aluminio o cuyo fondo esté deteriorado o sucio, podría estropearse la placa. Utilice solamente cacerolas o sartenes de acero inoxidable
- No coloque cacerolas o sartenes calientes ni objetos puntiagudos o pesados en la zona de los controles, los mandos o en el marco. El azúcar y demás alimentos granulosos pueden estropear la placa. Debe limpiarse inmediatamente cualquier alimento derramado sobre el vidrio, usando la rasqueta para vidrio específica. Cuidado, la rasqueta tiene una hoja cortante! Los siguientes daños no perjudican el correcto
- funcionamiento del aparato: la formación de restos gelatinosos debidos a la fusión de alimentos; arañazos debidos a sal o a alimentos corrosivos; decoloración de las partes de acero
- Para limpiar el aparato, utilice solamente agua caliente y un detergente no agresivo; No utilice hidrolimpiadoras a alta presión o limpiadoras de vapor
- Estas instrucciones son válidas sólo para los países de destino cuyos símbolos de identificación aparecen en la placa que se expone en el manual de instrucciones y en el aparato.

Declaración de conformidad CE

Este aparato cumple con lo establecido por las siguientes directivas CE:

- 93/68/CE: Normas generales
- 2004/108/CEE: Compatibilidad electromagnética
- 2009/142/CE: Electrodomésticos de gas
- 2006/95/CE: Baja tensión
- Regolamento CE n° 1935/2004: Idoneidad de materiales en contacto con los alimentos

CARACTERISTICAS DEL PLANO

Advertencias:

Este aparato está diseñado para ser encastrado en muebles

- La clase de instalación es 3 para la parte gas e Y para la parte eléctrica.
- Los muebles deben resistir a una temperatura mínima de 90°C.
- Para una correcta instalación ver el apartado y los dibujos correspondientes.
- El uso de un aparato de cocción de gas produce humedad y calor en el local donde se encuentra. Tener el local bien aireado o instalar un dispositivo mecánico de aireación (campana de ventilación). Un uso intensivo y prolongado del equipo puede requerir aireación suplementaria (como abrir una ventana) o una forma más eficaz (como aumentar la velocidad de la campana).

Este manual contiene instrucciones útiles para distintos tipos de planos de cocción.
En la placa de datos en la parte inferior del aparato se lee el modelo (Mod. Tc).
Con esta sigla, siguiendo la indicaciones de los próximos párrafos y observando los diseños incluidos al final del manual, se puede conocer la composición del aparato.
Ejemplo:

TRADE MARK (1)	
Type: (2)	W: (5)
Mod. (3)	(6) V ~ Hz
Art. (4)	
Ser. No. 00 00 0000	Pin:
(7)	Cat. G / mbar
Σ Qn (kW): (8)	g/h: (9)
Made in EU 57	CE 00 1312

Legenda:

(1) Marca comercial
(2) Modelo correspondiente
(3) Código técnico
(4) Código del cliente
(5) Entradas de energía
(6) Voltaje y datos de la frecuencia
(7) País y tipo del gas detalles
(8) Potencía quemadores
(9) Concumicion quemadores

USO DEL PLANO DE COCCIÓN

Quemadores de gas

El flujo de gas hacia los quemadores es regulado por las llaves de la fig.2.
Según el modelo las serigrafías de los símbolos pueden estar sobre o abajo los mandos .
Haciendo coincidir el índice con los símbolos serigrafiados se obtienen las regulaciones siguientes:

- ● Llave cerrada, ninguna salida de gas
- Potencia máxima, salida máxima de gas
- Potencia mínima, salida mínima de gas

Encendido de los quemadores

Estes modelos poseen una válvula de seguridad que hace que la salida del gas se interrumpa automáticamente cuando el quemador se apaga.
Para restablecer el funcionamiento llevar el mando a la posición "Potencia mínima" y repetir la operación de encendido que se describe en los próximos párrafos.
Girar el mando del gas hasta la posición de máxima salida,
apretar y mantener la presión unos 4 ó 5 segundos.

Advertencias:

- Despusés encendido el quemador, regular la llama girando el mando hasta la intensidad deseada. Todas las posiciones de funcionamiento deben estar entre la llama máxima y la mínima, nunca entre la posición de llama máxima y el punto de apagado.
- Si las condiciones locales de la distribución del gas dan problemas de encendido al quemador con

el mando en posición de llama máxima, se aconseja repetir la operación con el mando en posición de llama mínima antes de colocar el recipiente sobre la rejilla.
- Si los quemadores dan problemas de encendido o la llama es irregular, cerrar rápidamente la salida del gas girando el mando en sentido de las agujas del reloj hasta la posición de “llave cerrada" y llamar al servicio de asistencia técnica
- El encendedor no puede ser accionado más de 15”. Si después de ese tiempo el quemador todavía no se ha encendido o se apagó por causas accidentales, esperar 1 minuto antes de repetir la operación

Rejillas

Las rejillas del plano de cocción han sido proyectadas para el uso seguro. Comprobar si están en equilibrio antes de utilizarlas. Las gomas de apoyo deben estar bien colocadas. Revisar si están bien asentadas y en equilibrio antes de utilizar el aparato. Además, inspeccionar que las gomas de apoyo estén completas y colocadas correctamente.

✦ Rejilla para ollas pequeñas (opcional, fig.1/A)
Se apoya sobre la rejilla del quemador auxiliar más pequeño cuando se utilizan recipientes de diámetro pequeño.

✦ Rejilla especial para wok (opcional, fig.1/B)
Se apoya sobre la rejilla de triple corona cuando se usan woks o recipientes de fondo cóncavo. Para no producir graves daños al quemador se recomienda no utilizar ollas woks sin esta rejilla especial y no utilizarla para las ollas de fondo plano.

Elección del quemador

El símbolo que aparece en el panel (dibujo fig.2) al lado de los mandos sirve para asociar el mando al quemador. La elección del quemador más apropiado depende del diámetro y la capacidad de las ollas (ver tablas). Es importante que el diámetro de la olla sea adecuado a la potencia del quemador para no perjudicar su rendimiento.

Diámetro ollas

Quemador		Ø mínimo	Ø máximo
A	Auxiliar	60 mm (con reducción)	140 mm
R	Rápido	200 mm	240 mm
TR	Triple corona	240 mm	260 mm

Planchas eléctricas

Advertencias:

- No colocar los alimentos directamente sobre las planchas. Usar ollas o recipientes apropiados.
- La plancha no debe funcionar vacía. El uso de la plancha vacía puede provocar incendios.
- No se deben derramar líquidos sobre la plancha cuando está caliente.
- Usar exclusivamente ollas de fondo plano, de modo que cubran toda la superficie de la plancha.
- Antes de encenderlo, compruebe cuál es el mando de la zona de cocción deseada. Se aconseja colocar el recipiente sobre la zona de cocción antes de encenderla y retirarlo una vez apagada.
- Si observa grietas en el plano, desconéctelo de la red eléctrica y llame al Centro de Asistencia.
- No utilice el plano si la superficie está rota o dañada.
- Utilizar recipientes de fondo regular y plano (atención con los recipientes de fundición). Los fondos irregulares B229. Compruebe que el fondo esté limpio y seco.
- Recuerde que las zonas de cocción permanecen calientes durante largo tiempo (aprox. 30 min.) después de apagarlas.
- La intensidad de las lámparas halógenas del plano de cocción no debe ser alta.
- No apoye objetos pesados ni punzantes sobre el plano de vitrocerámica.

Encendido de la plancha

El encendido de la plancha eléctrica se efectúa girando los mandos a la posición deseada.
Los números de 1 a 6 o de 1 a 10 (fig.3/A y 3/B), (para planos dotados de conmutador o de regulador de energía) indican las posiciones con temperaturas crecientes (V. Tabla).
El funcionamiento de la plancha eléctrica es señalado por el testigo luminoso del panel de mandos.

Uso de la plancha eléctrica

Una vez que se logró el calor deseado, regular la potencia considerando que la plancha continuará produciendo calor algunos minutos después de apagada.
Tabla de consejos para la cocción:

Posición de mando		**Tipo de cocción**
conmutadores figura 3/A	Reguladores figura 3/B	
0	**0**	Apagado
1	**1** **2**	Para derretir mantequilla o chocolate
2	**3** **4**	Para mantener calientes los alimentos y calentar pequeñas cantidades de lìquidos
3	**5** **6**	Para calentar cantidades más grandes de lìquidos y concentrar cremas y salsas
4	**7** **8**	Ebullición lenta, para sopas, pastas, arroces, cocción a vapor, chuletas y frituras en general
5	**8** **9**	Para dorar carne, patatas asadas, pescado frito y para llevar a ebullición grandes cantidades de agua
6	**10**	Friturás rapidas, chuletas a la parilla, etc.

Tipo de plancha

✦ **Planchas eléctricas de fundición (fig.17)**

El plano puede tener una plancha normal o una plancha rápida, de diámetro Ø145 o Ø180.
La plancha normal es completamente negra, mientras que la rápida tiene un sello rojo en el centro.
La plancha rápida se diferencia de la normal principalmente porque:

- Tiene más potencia;
- Llega más rápido a la temperatura deseada;

Algunas plachas eléctricas tienen un termostato de seguridad que interrumpe la potencia la tensión en caso de mas elevado calor del plano.

✦ **planchas de vitrocerámica (fig.19)**

El plano de vitrocerámica transmite rápidamente el calor en sentido vertical desde las resistencias situadas debajo hasta las ollas apoyadas sobre él. El calor no se propaga en sentido horizontal por lo que el vidrio permanece "frío" a pocos centímetros de la zona de cocción.
Cuando el plano está funcionando, el piloto está encendido. Cuando la temperatura de la zona de cocción es superior a 70°C, el piloto “calor residual” se enciende para señalar que la zona está caliente. El calor residual persiste durante largo tiempo una vez apagada la zona de cocción.
No apoye objetos sobre el plano, no toque la zona de cocción ni deje que niños se acerquen se piloto “calor residual” está encendido.
El piloto se apaga automáticamente cuando la temperatura de la zona de cocción desciende por debajo de 70°C.

Vitrocerámica grill

Fig.18

Esto especial vitrocerámica grill (fig.18) es previsto para permitir la cocción del los alimentos sobre él.

- No utilice ollas o recipientes, pueden rayar la superficie de vitrocerámica

- No se puede usar medios de cocción (papel para hornos, etc), pueden prender fuego con facilidad.
- Para lavar, usar un paño suave con agua y jabón; no hay que usar nonca productos no hay que usar nonca productos en polvo que contengan abrasivos.

Barbacoa

Fig.21

La resistencia se encenderá girando en sentido horario el mando de selección y el termostato correspondiente, cuya graduación prevé los valores incluidos entre “1” y “10”. El testigo encendido indica que se ha activado la resistencia. Para algunas lámparas deberá considerarse normal la presencia de una iluminación muy liviana aunque las placas estén desconectadas.
Uso de la parrilla: Antes de cada uso aconsejamos controle que la parrilla esté colocada correctamente en la encimera y se encuentre en posición estable. Además controle que las protecciones de goma de apoyo estén siempre en buenas condiciones de mantenimiento y bien colocadas en su lugar.
Piedra volcánica: Deberá colocarse dentro de la cubeta correspondiente una vez eliminada la bolsa de embalaje. Cuando esté bien colocada en su lugar, proceda a encender la resistencia

Freidora

Fig.20

La Regulación de la temperatura de cocción se obtiene girando en sentido horario el mando de selección, hasta una temperatura máxima de 200°C. Al activarse la resistencia se encenderán también dos testigos, de color verde y rojo. El testigo rojo se apagará una vez alcanzada la temperatura seleccionada.
Para algunas lámparas deberá considerarse normal la presencia de una iluminación muy liviana aunque las placas estén desconectadas.
Consejos y advrtencias: El aceite necesario para cocinar sus comidas deberá colocarse en la cubeta antes de encender la resistencia. Una vez terminada la cocción, tendrá que esperar que el aceite se enfríe antes de vaciar la cubeta. Cuando termine de cocinar, vuelva a colocar el mando de selección en la posición de “0”. En caso de que el termostato de regulación se rompa, se activará un termostato con reposición manual cuya reactivación deberá asignarse a un técnico experto.

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

¡Importante!

- Las instrucciones están dirigidas a un instalador autorizado.
- El aparato debe ser instalado correctamente respetando las normas vigentes.
- Toda intervención debe realizarse cuando el aparato está desconectado.

Instalación en la encimera del mueble

El plano puede instalarse en todo tipo de muebles resistentes al calor (temperatura mínima 90°C)
Las dimensiones del corte y las distancia mínimas entre las paredes posteriores, laterales y sobra, se indican en la fig.4.
Aireación col horno (fig.6):

- Cuando el plano se incastre sin horno es obligatorio colocar un panel divisorio entre el fondo del plano y el mueble que está debajo que debe estar a una distancia mínima de 10 mm.
- Si el plano se instala encima del horno, coloque el divisorio a una distancia mínima de 15 mm y siga las indicaciones del fabricante del horno, manteniendo la aireación que se observa en la fig.6.

  En todo caso cada aparato debe conectarse eléctricamente por separado, ya sea por razones eléctricas que de comodidad.

  Se aconseja elegir un horno con enfriamiento interno forzado.

Emplazamiento del plano (fig.7):

El emplazamiento del plano de cocción se debe realizar de la siguiente manera:

- Colocar la guarnición sellante [C] que viene con el plano en el perímetro de corte del mueble (fig.4) haciendo que los extremos coincidan perfectamente sin superponerse.
- Posicionar el plano bien centrado en el mueble.
- Fijar el plano al mueble con las grapas [A], como se ilustra en la fig.7.

Una instalación correcta impide la infiltración de líquidos.

Características del local. Evacuación de los productos de la combustión.

Atención: El aparato debe funcionar en un local idóneo y respetar las normas vigentes.
El instalador debe tomar como referencia las normas sobre ventilación y eliminación de los productos de la combustión. Recuerde que para la combustión se necesitan de 2m3/h de aire por cada kW de potencia (gas) instalada.

✦ Local de instalación

En el local donde está instalado el aparato debe haber una corriente natural de aire que permita la combustión del gas. El flujo de aire debe provenir directamente de una o más aberturas cuya superficie libre total debe ser de al menos 100 cm2 (A). En aparatos sin válvula de seguridad las aberturas deben tener una sección mínima de 200 cm2 (fig.8). La abertura debe estar construida de tal modo que no sea posible obturarla ni desde dentro ni desde fuera. Debe estar cerca del piso y de preferencia en el lado opuesto al de evacuación de los productos de la combustión.
Si dentro del local no es posible obtener una adecuada ventilación, el aire necesario puede provenir de un local adyacente siempre que no sea un dormitorio o un ambiente peligroso.

✦ evacuación de los productos de la combustión

Los aparatos de cocción de gas deben eliminar los productos de la combustión a través de campanas conectadas con chimeneas o bien directamente hacia el exterior (fig.8).
Si no es posible instalar la campana, es necesario instalar un ventilador eléctrico en una pared exterior o en la ventana del local.
Este ventilador eléctrico debe garantizar un recambio de aire mínimo de 3 a 5 veces el volumen de local.

✦ Componentes ilustrados en la fig.8:

- **A** Abertura para la entrada del aire
- **C** Campana de aspiración de los gases de la combustión
- **E** Ventilador eléctrico para eliminar los productos de la combustión

Conexión a la instalación de gas

Antes que nada hay que asegurarse de que la distribución, el tipo y la presión del gas sean compatibles con las características del plano. Verificar estos datos en la placa que está pegada en el plano, que también aparece en este manual.
Las conexiones al gas deben ser realizadas por un técnico autorizado que respete las normas vigentes.
Si se utilizan tubos metálicos no deben estar en contacto con partes móviles ni quedar aplastados.
Realizar la conexión tratando de no producir ningún tipo de esfuerzo en el aparato.
La conexión de entrada del gas es una rosca G½" (fig.12).
En las conexiones ISO R7 no es necesario colocar la guarnición.
En las conexiones ISO R228 es necesario colocar la arandela que se suministra.
Una vez realizada la conexión hay que verificar su estanqueidad pintándola con solución jabonosa.

Conexiones eléctricas

El aparato debe ser conectado a la red eléctrica después de comprobar que la tensión corresponda con el valor indicado en la placa de datos y que la sección de los cables del sistema eléctrico es capaz de soportar la carga del aparato.
En caso de conexión del aparato directamente a la red eléctrica, es necesario instalar entre ambos un interruptor omnipolar con una abertura mínima entre los contactos de 3 mm adaptado a la carga eléctrica y conforme a las normas.

Advertencias:

- **Por razones de seguridad no se deben utilizar reducciones, adaptadores ni desviadores en este tipo de conexiones.**

- **La conexión a tierra del aparato es obligatoria (fig.10).**
  El constructor declina toda responsabilidad en caso de incumplimiento de las normas

El cable de alimentación original se puede sustituir por uno que tenga las mismas características (tipo T90°C). Este cable se vende en el centro de asistencia. Es necesario que el extremo del cable cable que llega al aparato tenga el contacto a tierra color Amarillo-Verde 20 mm más largo que los otros. Para conocer las dimensiones del cable de alimentación consultar la tabla.

Tipo de plano	Medidas
Sólo con quemadores de gas	Ø0,75 mm^2
Con potencia eléctrica hasta 1000W	Ø0,75 mm^2
Con potencia eléctrica superior a 1000W	Ø1,50 mm^2
Barbacoa / Freidora	Ø1,50 mm^2

Asegurese de respetar el siguiente código de colores durante la conexión de cada cable:

AZUL	NEUTRO (N)
MARRÓN	FASE (L)
AMARILLO-VERDE	TIERRA (⏚)

- Se debe providenciar um interruptor que interrompa la corriente de la línea de alimentación si necesario, em conformidade com as normas em vigor.
- Cuando el cable de conexión se deteriora, debe ser cambiado por el servicio de asistencia al cliente para evitar situaciones potencialmente peligrosas.

ADAPTACIÓN A OTROS TIPOS DE GAS

Para adaptar el plano a un gas distinto del que está indicado en la placa de datos es necesario sustituir los inyectores. Si los inyectores de recambio no se han suministrado con el aparato se pueden pedir a los Centros de Asistencia. Los nuevos inyectores se deben seleccionar de acuerdo con la tabla de inyectores. Los inyectores se identifican por el diámetro que aparece estampado en el cuerpo del inyector en centésimos de mm.

Sustitución de los inyectores

- Quitar las rejillas y el repartidor de llama del plano
- Con una llave fija sustituir los inyectores “J” (fig. 50) con otros compatibles con el gas que se utilizará.
- Volver a montar los quemadores.

Los quemadores no necesitan de la regulación del aire principal.

Regulación al mínimo (fig.9):

Después de haber sustituido los inyectores, encender el quemador y extraer el pomo.
Poner la llave del gas al mínimo y con la ayuda de un destornillador atornillar la varilla para la llama disminuya y desatornillarla para que aumente (fig.9)

Para el gas G30/G31 atornillar el tornillo de regulación a fondo.

El resultado debe ser una pequeña llama homogénea y regular en toda la corona del quemador.
Comprobar, por último, que:

- al girar rápidamente la llave del gas desde el máximo al mínimo el quemador no se apague.
- En los quemadores de seguridad se debe comprobar si la llama toca ligeramente el termopar.
- Observar el resultado dejando el quemador encendido algunos minutos.
  Si se apaga hay que aumentar el mínimo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Estos aparatos no necesitan un mantenimiento especial pero se recomienda someterlos a revisión cada dos años.

- No usar materiales sensibles al calor o inflamables, como detergentes, productos en spray, etc.

- No utilice hidrolimpiadoras a alta presión o limpiadoras de vapor

Partes esmaltadas
Todas las partes esmaltadas deben lavarse exclusivamente con una esponja y agua enjabonada u otros productos no abrasivos. Después de utilizar el aparato hay que limpiarlo y secarlo perfectamente.

Plano de trabajo inoxidable
La superficie de cocción inoxidable debe limpiarse con un paño húmedo y productos específicos.
Aclararlo y secarlo si es posible con una gamuza.

Rejillas
Las rejillas esmaltadas del plano se pueden lavar en el lavavajillas.
Las rejillas de acero inoxidable pueden ponerse de color azulado debido a la temperatura. Para mejorar su aspecto es suficiente limpiarlas con una esponja metálica común.

Quemadores
Los quemadores de dos piezas se pueden extraer y lavar con productos idóneos. Después de la limpieza se deben secar cuidadosamente y volver a colocar correctamente.
En los modelos con encendido eléctrico hay que comprobar si el electrodo “E” (fig.11) está limpio.
En los modelos con encendido de seguridad hay que limpiar la sonda “T” (fig.11) para permitir el funcionamiento regular de la válvula. Tanto el electrodo como la sonda deben limpiarse con ciudado.
Después de utilizar el aparato la sonda se debe secar con cuidado y volver a colocar.
Para no dañar el encendedor eléctrico no hay que utilizarlo cuando los quemadores no están colocados.

Planchas eléctricas
La plancha eléctrica se debe limpiar cuando está tibia, con un paño húmedo.
Una vez limpia se aconseja pasarle un paño impregnado de aceite mineral.
No utilice materiales ni sustancias abrasivas para limp iar los cristales, ya que podrían dañarse.
No usar detergentes sensibles al calor o inflamables, puede prender fuego con facilidad.

Placa - vitrocerámica
La limpieza de las placas eléctricas debe efectuarse cuando éstas están tibias.
Limpiar con un paño húmedo y concluir utilizando un “rascador” (opcional).

Mantenimiento
Estos aparatos no necesitan un mantenimiento especial pero se recomienda someterlos a revisión cada dos años.
Si hay fugas de gas o los mandos de los quemadores están rígidos hay que cerrar la llave de paso del gas y llamar a la asistencia técnica.
La llave del gas defectuosa debe sustituirse junto con su guarnición.

Tapa de crystal
En caso de que la encimera esté provista de tapa de cristal, deberán tenerse siempre presentes las siguientes indicaciones:
- No apoyar ollas calientes sobre la tapa cerrada.
- Remover los líquidos que hayan podido derramarse sobre la tapa antes de levantarla.
- En caso de calentamiento la tapa podría romperse. Apagar todos los quemadores y las placas eléctricas y esperar que se enfríen antes de cerrar la tapa.

Servicio de asistencia clientes
Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica
En caso de falta de funcionamiento de la encimera aconsejamos:
- Controlar la correcta posición del enchufe en la toma de corriente;
- Controlar que el flujo de gas proceda normalmente.

En caso de no identificar la causa de una posible avería:
apagar el aparato, no intervenir en él y llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

Advertencias y consejos importantes para el uso

- **IMPORTANTE!** Este manual faz parte integrante do aparelho. Deve ser conservado íntegro e ao alcance das mãos durante todo o ciclo de vida da placa de cozinha. Aconselhamos uma leitura atenta deste manual e de todas as indicações nele contidas antes de utilizar o aparelho. Conserve as pecas sobressalentes que tenham sido eventualmente fornecidas com o aparelho. A instalação devera ser feita por pessoal qualificado e respeitando as normas em vigor. Este aparelho foi concebido para um emprego doméstico e foi construido para exercer as seguintes funcções: cozedura e aquecimento de alimentos. Qualquer outra utilização deve ser considerada imprópria. O fabricante declina todas as responsabilidades por danos decorrentes da instalação incorrecta, alterações no aparelho, imperícia de uso e por empregos diferentes dos indicados.
- Os elementos da embalagem (sacos de plástico, poliestireno expandido, nylon, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças porque representam uma fonte potencial de perigo.
- A embalagem é constituída por material reciclável e é marcada pelo símbolo . **Não a abandone no meio ambiente.**
- Este aparelho não está indicado para ser utilizado por crianças e por pessoas incapazes ou inexperientes no que toca à utilização do produto, excepto se forem devidamente supervisionadas ou instruídas sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser vigiadas de modo a assegurar que não brinquem com o aparelho
- A seguranca eléctrica só é garantida se o produto for ligado a uma instalação eficiente de ligação à terra
- Depois de ter utilizado a placa, verifique se o indicador dos botões está na posição de fecho e feche a torneira principal da conduta de alimentação do gás ou a torneira da garrafa do gás.
- Se decidir não utilizar mais este aparelho, antes de o mandar para a demolição, recomendamos torná-lo inoperacional da maneira prevista pelas leis vigentes relativas à saúde e à preservação do meio ambiente, tornando inócuas as partes que possam representar um elemento de perigo para as crianças.
- **Atenção:** No caso de desmontagem, manutenção e limpeza do aparelho, prestar atenção Recomenda-se a utilização de instrumentos adequados de prevenção e protecção luvas, etc).
- A chapa de identificação, com os dados técnicos, situa-se numa posição visivel em baixo da estrutura da placa e foi transcrita neste manual. A chapa de identificação aplicada em baixo da estrutura nunca deve ser removida.
- Não pouse objectos inflamáveis na placa de cozedura. Perigo de incêndio!
- Depois de utilizada, a zona de cozedura permanece quente durante alguns minutos. Cuidado para não tocá-la
- Não utilize folhas de alumínio, recipientes plásticos ou rolo de cozinha directamente no aparelho
- Caso haja uma gaveta debaixo da placa, é preferível não colocar objectos inflamáveis ou sprays
- O cabo de alimentação deve ficar longe da zona de cozedura, pois poderá danificar-se
- As zonas de cozedura e as panelas e frigideiras devem estar sempre secas e limpas
- Se encontrar uma fissura na placa; se as zonas de cozedura sobreaquecerem; se o visor ou os manípulos não funcionarem correctamente, desligue imediatamente o aparelho e contacte o serviço de assistência. Em caso de avaria, não tente reparar o aparelho sozinho(a), mas chame um técnico qualificado.
- Nunca cozinhe com panelas vazias, de ferro, de alumínio ou com o fundo estragado ou sujo. Poderá estragar a placa. Utilize apenas panelas ou frigideiras em aço inoxidável.
- Não apoie panelas quentes, objectos pontiagudos ou pesados na zona dos comandos, manípulos ou caixilhos.
- O açúcar e outros alimentos granulosos poderão estragar a placa. Toda a comida derramada deverá ser removida dos vidros automaticamente, com a raspadeira específica para limpar vidros. Atenção, a raspadeira possui uma lâmina cortante.
- Os seguintes danos não afectam o correcto funcionamento do aparelho: a formação de resíduos gelatinosos devidos à fusão de alimentos; riscos devidos a sal ou a alimentos corrosivos; descoloração das peças em aço.
- Para a limpeza do aparelho, utilize apenas água quente e um detergente não agressivo Evitar absolutamente o uso de máquinas de limpeza com água a alta pressão ou jacto a vapor.
- Estas instruções são válidas só para os países cujos símbolos de identificação aparecem na chapa posta no manual de instruções e no aparelho.

Declaração de conformidade CE

Este aparelho está em conformidade com as seguintes Directivas CE:

- 93/68/CE: Normas Gerais
- 2004/108/CE: Compatibilidade electromagnética
- 2009/142/CE: Aparelhos a gás
- 2006/95/CE: Baixa tensão
- Regulamento CE n° 1935/2004 : Idoneidade dos materiais ao contacto com os alimentos

CARACTERÍSTICAS DA PLACA

Advertências:

Este produto pode ser embutido em móveis.

- A classe de instalação é do tipo 3 para a parte do gás e do tipo Y para a parte eléctrica;
- Os móveis devem resistir até uma temperatura de 90°C, no mínimo;
- Para uma instalação mais correcta, consultar o parágrafo correspondente e os desenhos de referência
- A utilização de um aparelho de cozedura a gás comporta a produção de calor e humidade no local no qual está instalado. Certifique-se de que a cozinha esteja bem ventilada, mantendo abertos os orifícios de ventilação natural, ou instalando um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor de ventilação). Uma utilização intensiva/prolongada do aparelho pode exigir uma ventilação suplementar,por exemplo,abrindo uma janela, ou, uma ventilação mais eficaz, como, por exemplo, aumentando a velocidade do exaustor.

Este manual foi concebido para vários tipos de placas. Na plaqueta de dados colocada na parte traseira, poderá identificar o modelo correspondente. Com esta sigla e as indicações dadas nos próximos parágrafos, olhando as figuras colocadas no final do manual, poderá conhecer a composição do seu aparelho.

Exemplo:

TRADE MARK (1)	
Type: (2)	W: (5)
Mod. (3)	(6) V ~ Hz
Art. (4)	
Ser. No. 00 00 0000	Pin:
(7)	Cat. G / mbar
Σ Qn (kW): (8)	g/h: (9)
Made in EU 57	CE 00 1312

Legenda:

(1) Marca comercial
(2) Modelo correspondente
(3) Código técnico
(4) Código comercial
(5) Potência de exercício
(6) Voltagem e frequência
(7) País de destino e dados gás
(8) Potência queimadores gás (onde presentes)
(9) Consumo queimadores gás (onde presentes)

USO DA PLACA DE FOGÃO

Queimadores a gás

O fluxo do gás na direcção dos queimadores é regulado pelos manípulos da fig.2 que comandam as válvulas. Os símbolos estas serigrafados no painel de comandos.
Fazendo coincidir o indicador com os símbolos serigrafados obtém-se as seguintes regulações:

- ● Válvula fechada, nenhuma distribuição de gás
- Capacidade máxima, fluxo máximo de gás
- Capacidade mínima, fluxo mínimo de gás

Acendimento dos queimadores

Estes modelos contêm uma válvula de segurança que, no caso do queimador se desligar por qualquer razão, interromperá automaticamente a distribuição do gás.
Para restabelecer o funcionamento, colocar o manípulo na posição "válvula fechada" e repetir as operações de acendimento ilustradas debaixo:
Rodar o manípulo da válvula de gás até à posição de fluxo máximo,
depois apertar e manter a pressão durante, aproximadamente, 4÷5 segundos.

Advertências:

- Se depois o queimador estão acender, regular a chama rodando o manípulo de acendimento até alcançar a intensidade desejad. Todas as posições de funcionamento devem ser escolhidas entre aquela máxima e aquela mínima e nunca entre aquela máxima e o ponto de fechamento.
- No caso da rotação dos manípulos tornar-se perro ou de sentir o cheiro de gás, fechar a válvula geral e contactar a assistência técnica.
- Caso especiais condições do gás distribuído localmente dificultem o acendimento do

queimador com o manípulo na posição máxima, aconselhamos repetir a operação antes de colocar um recipiente na grelha e com o manípulo na posição de fluxo mínimo

- O dispositivo de acendimento não pode ser accionado por mais de 15". Se depois deste período o queimador não se acender, ou se desligar acidentalmente, esperar 1 minuto antes de repetir a operação

Uso das grelhas

As grelhas da placa de fogão foram projectadas para tornar mais fácil e seguro a utilização do produto. Aconselhamos verificar, antes de cada utilização, a exacta colocação e a sua estabilidade sobre a placa. Para além do mais, verificar se as borrachas de apoio estão sempre íntegras e colocadas correctamente.

✦ Grelha para pequenos recipientes (Fig.1/A - opcional)

Quando se utilizam recipientes de diâmetro pequeno, apoia-se apenas sobre a grelha do queimador auxiliar (o menor) para evitar que se virem.

✦ Grelha especial para panelas "WOK" (Fig.1/B - opcional)

Quando se utilizam recipientes "WOK" (com fundo côncavo), apoia-se apenas sobre a grelha de tripla coroa. Para não provocar graves anomalias no funcionamento do queimador, aconselhamos a não utilizar as panelas WOK sem esta grelha especial e a não a utilizar para panelas com fundo achatado

Escolha do queimador

O símbolo gravado no painel de comando (desenho fig.2), ao lado dos manípulos, indica a correspondência entre o manípulo e o queimador. A escolha do queimador mais adequado depende do diâmetro e da capacidade dos recipientes (ver tabela).
É importante que o diâmetro da panela seja adequado à potência do queimador, para não comprometer o alto rendimento.

Diâmetro das panelas

Queimador		Ø mínimo	Ø máximo
A	Auxiliar	60 mm (com redução)	140 mm
R	Rápido	200 mm	240 mm
TR	Tripla coroa	240 mm	260 mm

Chapas eléctricas

Advertências:

- Nunca cozinhe a comida directamente sobre as chapas, mas em panelas ou recipientes apropriados
- Evitar absolutamente o funcionamento sem recipientes. O uso da placa sem qualquer recipiente, principalmente se prolongado, pode ser causa de incêndios.
- Faça o possível para não deitar líquidos sobre as chapas quando estas estão quentes.
- Logo que notar uma fenda na placa, desligar imediatamente o cabo de alimentação da corrente eléctrica e contactar o Centro de Assistência.
- Recordar-se de que as zonas de cozedura se mantêm quentes por um tempo bastante longo (cerca de 30 min.) depois de apagar.
- Evitar absolutamente o uso de máquinas de limpeza com água a alta pressão ou jacto a vapor
- Não apoie sobre as zonas de cozedura (placas ou vidro) materiais inflamáveis (papel, plástico, etc.)
- Não deixe cair objectos pesados ou pontiagudos sobre a placa de vidro-cerâmica.
- Não fixar intensamente as lâmpadas halogéneas da placa de fogão.

Acendimento da placa:

O acendimento da chapa eléctrica efectua-se rodando o manípulo para a posição desejada. Os números de 1 a 6 ou de 1 a 10 (fig.3), dependendo do facto da placa estar equipada com comutador ou com regulador de energia, indicam as posições de funzionamento com temperature crescente (vide tabela). O
O funcionamento da chapa eléctrica é sinalizado por um indicador luminoso colocado no painel de comandos

Uso da chapa eléctrica:

Uma vez alcançada a ebulição, regular a potência com base na intensidade do aquecimento

desejado, tendo em consideração que a chapa continuará a emanar o seu calor ainda por alguns minutos depois de desligada.

Posição do manípulo		**Tipo de cozedura**
Comutador figura 3/A	Regulador figura 3/B	
0	**0**	Desligado
1	**1** **2**	Para operações de fusão (manteiga ou chocolate)
2	**3** **4**	Para manter quente as comidas e para aquecer pequenas quantidades de líquido.
3	**5** **6**	Aquecer uma quantidade maior, bater creme e molhos.
4	**7** **8**	Ebulição lenta para sopas, pasta, risotos, continuação da cozedura a vapor, cozedura de bifes e fritos em geral.
5	**8** **9**	Corar as carnes, batatas, carne assada, peixe frito e para ferver grandes quantidades de água.
6	**10**	Frituras rápidas, bifes na chapa, etc..

Tipo de chapa:

✦ **Chapas eléctricas de ferro fundido (fig.17)**

A placa pode ser dotada de chapa normal ou chapa rápida, de Ø145mm ou Ø180mm.
A chapa normal é completamente preta, enquanto que a rápida tem um selo vermelho no centro.
A chapa rápida diferencia-se da normal essencialmente por:

- Potência mais alta.
- Alcance mais rápido da temperatura desejada.

Algumas placas eléctricas possuem um termóstato de segurança que limita a potência e interrompe a tensão em caso de sobreaquecimento da placa (por exemplo, se permanecer acesa por esquecimento)

✦ **Placa de vidro-cerâmica (fig.19)**

A placa de vidro-cerâmica permitir uma rápida transmissão do calor, no sentido vertical dos elementos de aquecimento, colocados debaixo da placa, às panelas posicionadas em cima da mesma. Pelo contrário, o calor não se espalha horizontalmente e, portanto, o vidro permanece "frio", a apenas a alguns centímetros da zona de cozedura.
Quando a temperatura da zona de cozedura é superior a 70°C, a correspondente lâmpada de sinalização "calor residual" acende-se para indicar que a zona está quente.
Durante este tempo, deve evitar tocar a zona de cozedura; prestar atenção, em particular, as crianças.
A lâmpada apaga-se automaticamente quando a temperatura da zona de cozedura desce abaixo de 70°C
Para activar a zona extendível rode o manípulo além da posição 10 até ouvir um estalo, e sucessivamente volte a girá-la para uma das posições entre 1 e 10.

Vidro-cerâmica grill

Fig.18

Este especial vidro grill (fig.40) foi concebido para poder permitir a cozedura dos alimentos sobre si mesmo

- Não utilize panelas ou frigideiras, poderão riscar o vidro e comprometer o seu funcionamento
- Revestimentos ou películas em alumínio não deverão ser utilizadas em contacto directo com o vidro
- Não o limpe com agentes que possam ser corrosivos ou nocivos para a saúde, utilize um pano suave e água tépida;

CHURRASQUEIRA

Fig.21

Para ligar a resistência, basta girar no sentido horário o botão e, consequentemente, o respectivo termostato, que possui uma graduação de “1” a “ 12 “ mais o “zero” A luz-piloto acende para indicar que a resistência está ligada. É normal, para certos tipos de lâmpada, que haja uma ligeira iluminação

mesmo quando as placas estão desligadas.
Uso da grelha**:** Recomendamos verificar, antes de cada utilização, que a grelha esteja bem posicionada e estável na placa. Verifique também se os suportes de borracha estão íntegros e posicionados correctamente.
Pedra vulcânica: deve ser posicionada dentro da cuba de utilização após ter retirado a embalagem. Uma vez posicionada, pode-se ligar a resistência.

FRITADEIRA

Fig.20

A regulação da temperatura de cozedura é feita girando no sentido horário o botão até 200°C no máximo.
Quando se activa a resistência acendem-se duas luzes-piloto, uma verde e uma vermelha.
A vermelha apaga quando alcança a tensão seleccionada. É normal, para certos tipos de lâmpada, que haja uma ligeira iluminação mesmo quando as placas estão desligadas.
Conselhos e avisos: O óleo para a cozedura deve ser deitado dentro da cuba antes de ligar a resistência.
Terminada a cozedura, é preciso aguardar que o óleo arrefeça antes de esvaziar a cuba. Ao terminar a cozedura, coloque o botão na posição “0”. Se se danifica o termostato de regulação, intervém um termostato de restabelecimento manual que deverá ser activado novamente por um técnico especializado.

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

Importante!

- As instruções são dirigidas a um instalador qualificado.
- O produto deve ser correctamente instalado, em conformidade com as normas em vigor.
- Qualquer operação deve ser efectuada com o produto desligado electricamente.

Instalação no top (base do móvel)

A placa de fogão pode ser instalada em todos os móveis,desde que sejam resistentes ao calor (mínimo 90°C).
As dimensões do furo a efectuar na base do móvel e as distâncias mínimas entre as paredes traseiras, laterais e superiores do produto encontram-se indicadas na figura 4.

Isolamento de base (fig.6):

- No caso da placa ser instalada sem forno, é taxativa a utilização de um painel de separação entre o fundo do placa e o móvel inferior, a uma distância mínima de 10 mm.
- No caso de acoplamento placa/forno, colocar uma divisória, a uma distância mínima de 15 mm., e seguir as indicações do fabricante do forno, mantendo, contudo, uma ventilação conforme especificado na fig.6. De qualquer forma, a ligação eléctrica dos dois produco deve ser efectuada separadamente, quer por motivos eléctricos, quer para facilitar a sua remoção.
  Aconselhamos a utilizar um forno equipado com um sistema de arrefecimento interno forçado

Fixação da placa (fig.7):

A fixação da placa de fogão ao móvel deve ser efectuada da seguinte forma:

- Colocar a junta vedante [C] apropriada fornecida com o produto ao longo do perímetro externo do furo efectuado no móvel seguindo o esquema indicado na fig.4, de modo que as extremidades das faixas estejam perfeitamente unidas entre si, sem se sobreporem.
- Colocar a placa no furo do móvel, prestando atenção a centrá-la.
- Fixar a placa ao móvel com os apoios apropriados [A] fornecidos, conforme ilustrado na fig.7.

Uma instalação correcta da junta vedante oferece uma garantia absoluta contra as infiltrações de líquidos..

Local de instalação e drenagem do produto derivado do processo de combustão

O aparelho deve ser instalado e posto a funcionar em local idóneo, e, de qualquer forma, em conformidade com as leis em vigor.
O instalador deve respeitar as leis em vigor no que concerne a ventilação e a evacuação do produto derivado do processo de combustão. Recordamos a tal propósito que o ar necessário à combustão é de 2 m3/h para cada KW de potência (gás) instalada.

✦ Local de instalação

O local onde está instalado o aparelho a gás, deve ter um fluxo de ar natural, necessário à combustão dos gases. O fluxo de ar deve vir directamente de uma ou mais aberturas realizadas numa secção livre de, pelo menos, 100 cm2 (A). No caso de aparelhos sem válvula de segurança, esta abertura deve ter uma secção mínima de, pelo menos, 200 cm2 (fig.8).

Esta abertura deve ser construída de modo a não ser obstruída nem do interior nem do exterior e colocada próxima ao pavimento, preferivelmente do lado oposto à evacuação dos produtos da combustão. Quando não é possível efectuar as aberturas necessárias, o ar necessário pode vir de um local adjacente, ventilado como requerido, desde que este local não seja um quarto, um ambiente perigoso ou em depressão.

✦ Drenagem dos produtos da combustão

Os aparelhos de cozedura a gás devem drenar os produtos da combustão através do exaustor ligado directamente à chaminé ou directamente para o exterior (fig.8). Caso não seja possível instalar o exaustor, é necessária a utilização de um ventilador eléctrico aplicado a uma parede externa ou à janela do ambiente. Este ventilador eléctrico deve ter uma capacidade de modo a garantir uma renovação do ar da cozinha de, pelo menos, 3-5 vezes o seu volume

✦ Componentes ilustrados na fig.8:

A Abertura para entrada do ar
C Exaustor para evacuação dos produtos da combustão
E Ventilador eléctrico para evacuar os produtos da combustão

Ligação à instalação do gás

Antes da instalação, assegurar-se de que as condições de distribuição local (tipo e pressão do gás) e as regulações da placa sejam compatíveis.

Para tal, verificar os dados da plaqueta do produto aplicada na placa e neste manual.

A ligação do gás deve ser efectuada por um técnico especializado em conformidade com as normas locais em vigor. Assegure-se de que no caso de utilização de tubos metálicos flexíveis, estes não encostem em partes móveis ou sejam esmagados.

Efectuar a ligação de modo a não provocar solicitações de qualquer tipo no aparelho.

A junta de entrada do gás é de rosca G½" (fig.12).

Para ligações ISO R7 não é necessário interpor a junta.

Para ligações ISO R228 é necessário interpor a arruela de cabeça, fornecida.

Após as operações de ligação, verificar a vedação das ligações com uma solução de água e sabão.

Ligação eléctrica

O aparelho deve ser ligado à rede eléctrica verificando se a tensão corresponde ao valor indicado na plaqueta das características e se a secção dos cabos da instalação eléctrica pode suportar a carga, também essa indicada na plaqueta.

No caso de ligar o aparelho directamente à rede, é necessário interpor entre o aparelho e a rede um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm., dimensionado para a carga e conforme às normativas relativas a esta matéria.

Advertências:

- **Não utilize reduções, adaptadores ou desvios para a ligação à rede, pois poderiam aquecer excessivamente e provocar queimaduras.**
- **Atenção: a ligação a terra é obrigatório nos termos de lei (fig.10)**

No caso de substituição do cabo de alimentação, utilizar um cabo com as mesmas características daquele fornecido, adequado à carga e à temperatura (tipo T90°C), o qual deve ser pedido ao centro de assistência. Também é necessário que a extremidade que vai até o aparelho tenha o fio de terra Amarelo-Verde 20 mm. mais comprido que os outros.

Para a dimensão do cabo de alimentação, consultar a tabela abaixo

Tipo de plano	Tamanho
Apenas com queimadores a gás	Ø0,75 mm^2
Com potência eléctrica até 1000W	Ø0,75 mm^2
Com potência eléctrica superior a 1000W	Ø1,50 mm^2
CHURRASQUEIRA / FRITADEIRA	Ø1,50 mm^2

Se for necessário proceder à substituição do cabo de alimentação de energia, ao efectuar a ligação dos fios individuais, deve sempre certificar-se de que respeita o seguinte código de cores:

AZUL	NEUTRO (N)
CASTANHO	FASE (L)
AMARELO-VERDE	TERRA (⏚)

- O aparelho deve poder ser desligado após a instalação. A desconexão poderá ser efectuada através de uma tomada ou um interruptor previsto na rede, em conformidade com as regras de instalação
- Quando o cabo de ligação estiver danificado, deve ser substituído pelo serviço de assistência clientes para evitar situações de perigo.

ADAPTAÇÃO AOS VÁRIOS TIPOS DE GÁS

Caso seja necessário adaptar a placa a um tipo de gás diferente daquele para o qual foi preparado, os injectores terão de ser substituídos. No caso dos injectores sobresselentes não serem fornecidos com o produto, podem ser obtidos nos Centros de Assistência. A escolha dos injectores a substituir deverá ser feita de acordo com a tabela dos injectores. Os injectores são identificáveis com o diâmetro, expresso em centésimos de mm., gravado no corpo dos próprios injectores.

Substituição dos injectores:

- Retirar as grelhas e os bicos da placa
- Com uma chave fixa, substituir os injectores "J" (fig.9) com os adequados ao gás a utilizar.
- Montar novamente os queimadores.

Os queimadores não exigem a regulação do ar primário.

Regulação do mínimo (fig.9):

Depois de ter substituído os injectores, acender o queimador e desenfiar o manípulo.
Deslocar a válvula para a posição mínimo, introduzir uma chave de fenda no interior da haste: apertar para diminuir a chama, desapertar para aumentá-la.
Para o gás G30/G31, apertar totalmente o parafuso de regulação.
O resultado deverá ser uma pequena chama homogénea e regular ao longo toda a coroa do queimador.
Por fim, verificar que:

- rodando rapidamente a válvula da posição máxima para a mínima, o aparelho permanece aceso.
- no caso dos queimadores com sistema de segurança, que a chama lamba ligeiramente o termopar
- deixando o queimador aceso por alguns minutos. Caso este se desligue, aumentar o mínimo.

LIMPEZA

Para uma boa conservação da placa de fogão, é necessário limpá-la regularmente após cada utilização e depois de ter arrefecido.

- Não usar nenhum abrasivo que pode causar dano
- Evitar absolutamente o uso de máquinas de limpeza com água a alta pressão ou jacto a vapor
- Não utilizar detergentes sensíveis ao calor ou inflamáveis

Partes esmaltadas

Todas as partes esmaltadas devem ser lavadas apenas com uma esponja e água com sabão ou outros produtos específicos não abrasivos. No final, secar cuidadosamente.

Plano inoxidável

O plano de aço inoxidável deve ser limpo com um pano húmido e com produtos específicos comercializados. Após tê-lo enxaguado, secar possivelmente com uma pele de veado

Grelhas

As grelhas esmaltadas da placa foram projectadas para poderem ser lavadas também em máquinas de lavar louça. As grelhas de aço inoxidável podem assumir na zona dos queimadores uma coloração azulada, devido à temperatura. É possível diminuir o efeito, utilizando esponjas normais para aço comercializadas.

Queimadores

Os queimadores, compostos por duas peças, podem ser retirados e lavados com produtos adequados.
Depois da limpeza, devem ser enxutos muito bem e colocados nova e perfeitamente na sua sede.
Nos modelos com acendimento eléctrico, certificar-se de que o eléctrodo "E" (fig.11) esteja sempre limpo.
Nos modelos providos de sistema de segurança, limpar a sonda "T" (fig.11) de modo a permitir regular o funcionamento da válvula de segurança. Quer o eléctrodo, quer a sonda devem ser limpos com cautela.
No final, colocar nova e perfeitamente os queimadores na sua sede.
Para evitar danos no acendimento eléctrico, evite utilizá-lo quando os queimadores não estiverem na sede.

Chapas eléctricas

A limpeza das chapas eléctricas deve ser realizada com estas mornas.
Limpar com um pano de cozinha húmido e acabar com um pano embebido em óleo mineral.
Nas placas de vidro-cerâmica, não utilize detergentes abrasivos ou raspadeiras pontiagudas em metal para limpar o vidro, pois poderão riscar a superfície, provocando um dano ao vidro.
Utilize apenas detergentes neutros e de qualquer forma não inflamáveis.

Placa em vitrocerâmica

A limpeza dos discos eléctricos deve ser feita com eles ainda mornos.
Limpe-os com um pano húmido. Termine a operação com um “raspador” (opcional).

MANUTENÇÃO

Os aparelhos não precisam de manutenções especiais, porém aconselhamos a mandar controlálos de dois em dois anos. No caso da rotação dos manípulos tornar-se perro ou de sentir o cheiro de gás, fechar a válvula geral e contactar a assistência técnica. A válvula defeituosa deve ser substituída com a sua junta.

TAMPA DE VIDRO

Se a placa possuir uma tampa de vidro, adopte as seguintes precauções:

- Não apoie panelas quentes sobre a tampa enquanto estiver fechada.
- Remova os líquidos que tenham eventualmente derramado em cima dela antes de abrir a tampa.
- Uma tampa aquecida pode partir. Apague todos os queimadores e desligue os discos eléctricos e espere que estejam arrefecidos antes de fechar a tampa.

SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA AOS CLIENTES

Antes de chamar o serviço de Assistência Técnica

Se o aparelho não funcionar, aconselhamos:

- Verificar se a ficha está correctamente introduzida na tomada de corrente.
- Verificar se o fluxo de gás é regular.

Se não conseguir localizar a causa do problema de funcionamento:
desligue o aparelho, não mexa nele e chame o Serviço de Assistência Técnica.

IT GB ES PT CH IE FR BE			
Tipo di gas/ Gas type / Gassoort / Gasart / Type de gaz / Τύπος αερίου / Tipo de gás / Gaz type / Vrsta gasa / Vrsta plina / Pritisk plina / Typ gazu / Rodzaj gazu			**G20**
Pressione gas / Gas pressure / Pression gaz / Gasdruck / Presion gas / Πίεση του αερίου / Pressão gás / Tlak gasa / Tlak plina / Cisnienie gazu / Gàz nyomàsa			**20 mbar**
Bruciatori-burners-bruleurs brenner-quemodores branders-Καυστήρες Queimadores-Plamenici bocas de gás-Gorilniki	Portata - power inputs - débit gas capacidad - vazão - debiet- vermogen Ικανότητα - Capacidade - gaszufuhr Opterecenje - Kapacitet - zmogljivost **Max (kW)**	**Min (kW)**	Ø Iniettori injecteur - inyector injectors - sproeier gasdüse - mlaznica brizgalica - šobe
A	1.00	0.30	0.72
R	3.00	0.75	1.15
TC 3,8	3.80	1.50	1.35

IT GB ES PT CH IE FR BE DE NL			
Tipo di gas/ Gas type / Gassoort / Gasart / Type de gaz / Τύπος αερίου / Tipo de gás / Gaz type / Vrsta gasa / Vrsta plina / Pritisk plina / Typ gazu / Rodzaj gazu			**G30 G31**
Pressione gas / Gas pressure / Pression gaz / Gasdruck / Presion gas / Πίεση του αερίου / Pressão gás / Tlak gasa / Tlak plina / Cisnienie gazu / Gàz nyomàsa			**28-30/37 mbar**
Bruciatori-burners-bruleurs brenner-quemodores branders-Καυστήρες Queimadores-Plamenici bocas de gás-Gorilniki	Portata - power inputs - débit gas capacidad - vazão - debiet- vermogen Ικανότητα - Capacidade - gaszufuhr Opterecenje - Kapacitet - zmogljivost **Max (kW)**	**Min (kW)**	Ø Iniettori injecteur - inyector injectors - sproeier gasdüse - mlaznica brizgalica - šobe
A	1.00	0.37	0.50
R	3.00	0.90	0.85
TC 3,8	3.80	1.70	0.98

NL			
Tipo di gas/ Gas type / Gassoort / Gasart / Type de gaz / Τύπος αερίου / Tipo de gás / Gaz type / Vrsta gasa / Vrsta plina / Pritisk plina / Typ gazu / Rodzaj gazu			**G25**
Pressione gas / Gas pressure / Pression gaz / Gasdruck / Presion gas / Πίεση του αερίου / Pressão gás / Tlak gasa / Tlak plina / Cisnienie gazu / Gàz nyomàsa			**25 mbar**
Bruciatori-burners-bruleurs brenner-quemodores branders-Καυστήρες Queimadores-Plamenici bocas de gás-Gorilniki	Portata - power inputs - débit gas capacidad - vazão - debiet- vermogen Ικανότητα - Capacidade - gaszufuhr Opterecenje - Kapacitet - zmogljivost **Max (kW)**	**Min (kW)**	Ø Iniettori injecteur - inyector injectors - sproeier gasdüse - mlaznica brizgalica - šobe
A	1.00	0.30	0.72
R	3.00	0.75	1.21
TC 3,8	3.80	1.50	1.43

AT CH DE			
Tipo di gas/ Gas type / Gassoort / Gasart / Type de gaz / Τύπος αερίου / Tipo de gás / Gaz type / Vrsta gasa / Vrsta plina / Pritisk plina / Typ gazu / Rodzaj gazu			**G30/G31**
Pressione gas / Gas pressure / Pression gaz / Gasdruck / Presion gas / Πίεση του αερίου / Pressão gás / Tlak gasa / Tlak plina / Cisnienie gazu / Gàz nyomàsa			**50/50 mbar**
Bruciatori-burners-bruleurs brenner-quemodores branders-Καυστήρες Queimadores-Plamenici bocas de gás-Gorilniki	Portata - power inputs - débit gas capacidad - vazão - debiet- vermogen Ικανότητα - Capacidade - gaszufuhr Opterecenje - Kapacitet - zmogljivost		Ø Iniettori injecteur - inyector injectors - sproeier gasdüse - mlaznica brizgalica - šobe
	Max (kW)	**Min (kW)**	
A	1.00	0.37	0.43
SR	1.75	0.50	0.58
R	3.00	0.90	0.75
TC 3,8	3.80	1.70	0.77

DE			
Tipo di gas/ Gas type / Gassoort / Gasart / Type de gaz / Τύπος αερίου / Tipo de gás / Gaz type / Vrsta gasa / Vrsta plina / Pritisk plina / Typ gazu / Rodzaj gazu			**G25**
Pressione gas / Gas pressure / Pression gaz / Gasdruck / Presion gas / Πίεση του αερίου / Pressão gás / Tlak gasa / Tlak plina / Cisnienie gazu / Gàz nyomàsa			**20 mbar**
Bruciatori-burners-bruleurs brenner-quemodores branders-Καυστήρες Queimadores-Plamenici bocas de gás-Gorilniki	Portata - power inputs - débit gas capacidad - vazão - debiet- vermogen Ικανότητα - Capacidade - gaszufuhr Opterecenje - Kapacitet - zmogljivost		Ø Iniettori injecteur - inyector injectors - sproeier gasdüse - mlaznica brizgalica - šobe
	Max (kW)	**Min (kW)**	
A	1.00	0.30	0.77
R	3.00	0.75	1.34
TC 3,8	3.80	1.50	1.52

Fig-Abb-Rys-Ábra-Obr-Рис.1/A

Fig-Abb-Rys-Ábra-Obr-Рис. 1/B

Fig-Abb-Rys-Ábra-Obr-Рис. 2

Fig-Abb-Rys-Ábra-Obr-Рис. 3

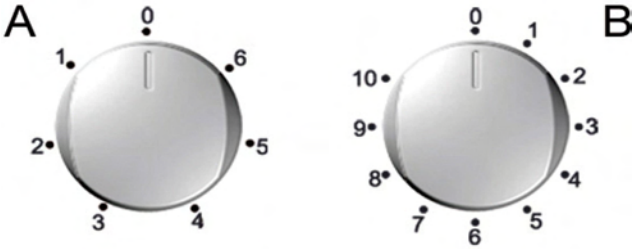
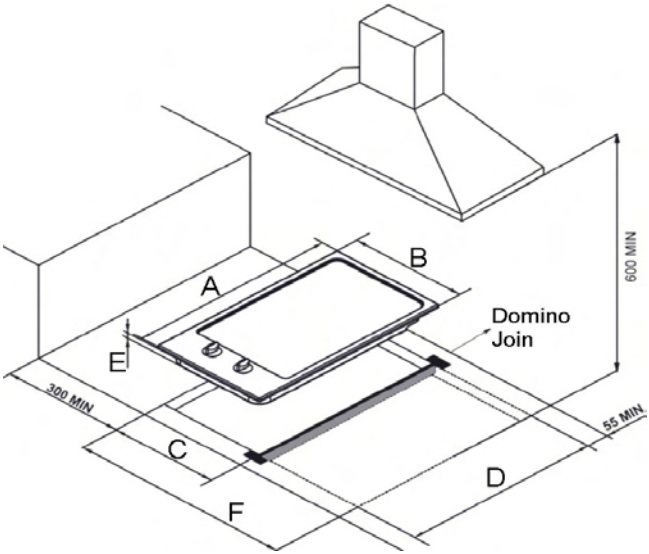


Fig-Abb-Rys-Ábra-Obr-Рис. 4



	A	B	C	D	E
CDG31SPX	510	290	270	490	45
CDB30X	510	290	270	490	45
CDE32X	510	290	270	490	45
CDE32XDE	510	290	270	490	45
CDF30X	510	290	270	490	145
CDG32SPX	510	290	270	490	45
CDH32X	510	290	270	490	45
CDVG30X	510	290	270	490	45

F = (N x B) -20mm	N= Numero di piani da affiancare Number of hobs to combine Nombre de tables de cuisson a mettre côte a côte Número de encimeras a aparear Número de placas a pôr lado a lado Anzal nebeneinander anzuordnender kochmulden

Fig-Abb-Rys-Ábra-Obr-Рис. 5

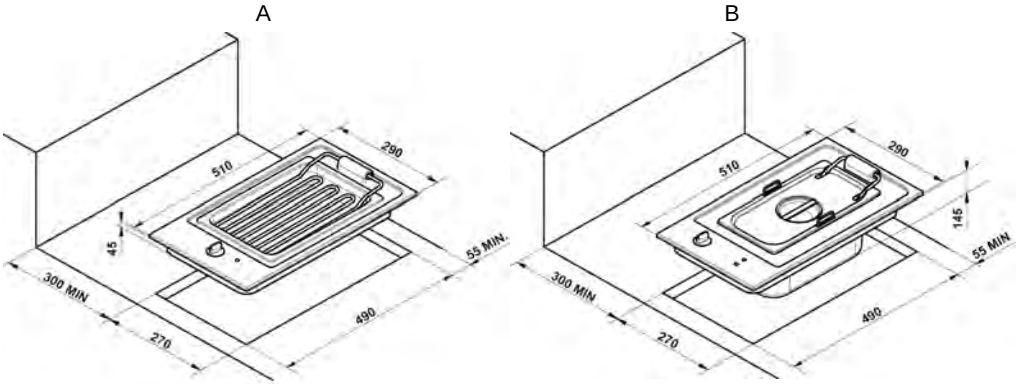


Fig-Abb-Rys-Ábra-Obr-Рис. 6

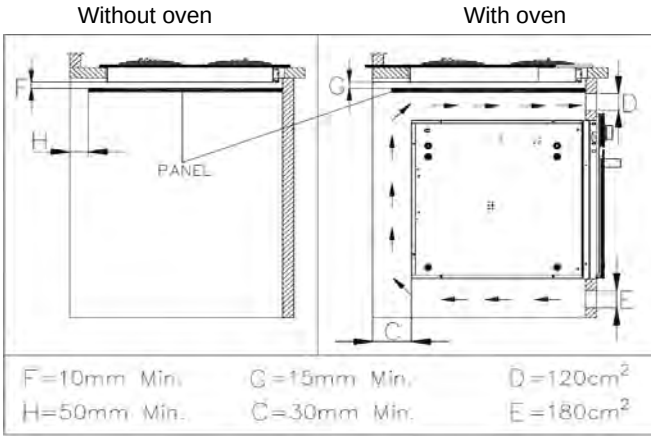


Fig-Abb-Rys-Ábra-Obr-Рис.7

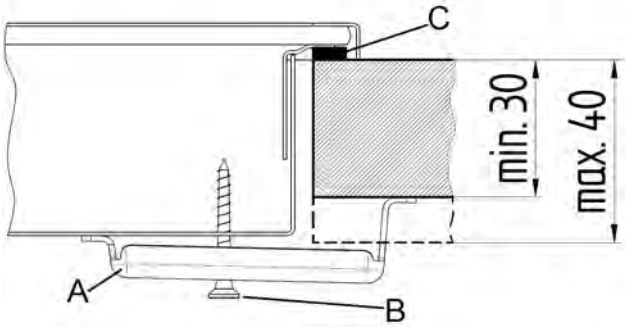


Fig-Abb-Rys-Ábra-Obr-Рис.8

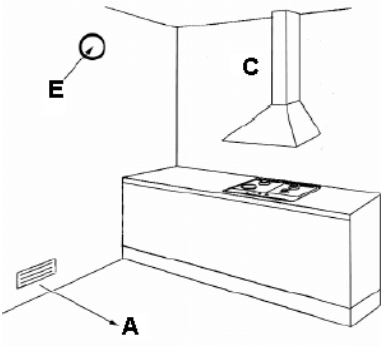


Fig-Abb-Rys-Ábra-Obr-Рис.9

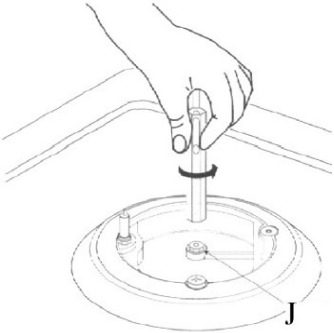
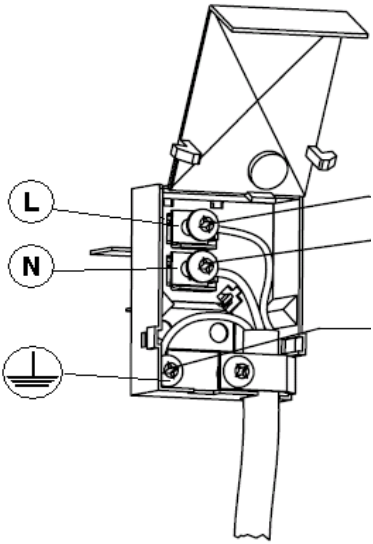


Fig-Abb-Rys-Ábra-Obr-Рис.10

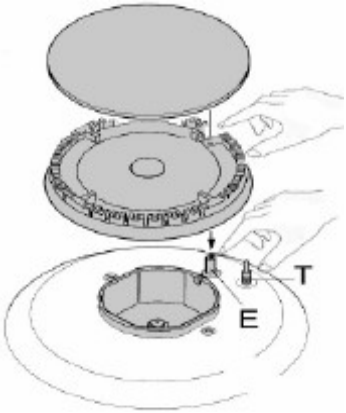


Marron / Marrón
Braun / Bruin
Marrone / Brown

Blue / Blu / Blau
Bleu / Azul / Blauw

Giallo-Verde
Yellow-Green
Jaune-vert
Amarillo-verde
Gelb-grün
Geel-groen

Fig-Abb-Rys-Ábra-Obr-Рис.11



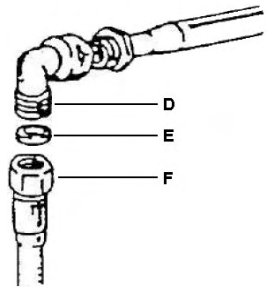


Fig-Abb-Rys-Ábra-Obr-Рис. 12

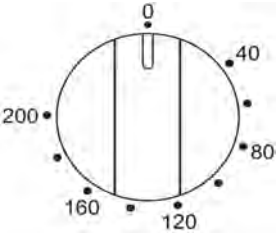
	D:	E:	F:
IT	Raccordo	Guarnizione	Tubo rigido o tubo flessibile
GB	Union	Gasket	Pipe or hose
FR	Raccord	Joint	Tuyau rigide ou flexible
DE	Gewindeanschluss	Dichtung	Starres Rohr oder Metallschlauch
ES	Empalme de gas	Anillo	Tubo flexibile
PT	Conexão	Vedante	Tubo rígido e tubo flexível

Fig-Abb-Rys-Ábra-Obr-Рис. 13

Fryer – Friggitrice – Friteuse – Fritadeira – Freidora – Einbaufritteuse - Friteuse

Knob
Manopola
Bouton
Manípulo

Mandos
Drehknöpfen
Knoppen
knoflících



Using – Uso – Utilisation – Gebrauch
Gebruik - Použití - ЭКСПЛУАТАЦИЯ

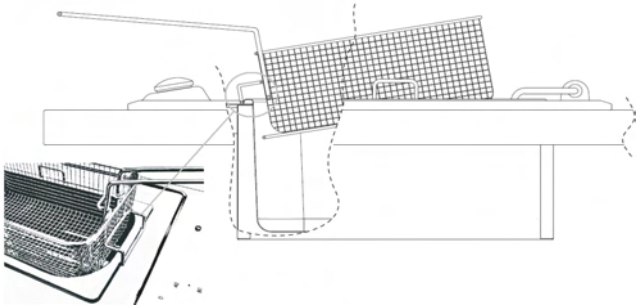


Fig-Abb-Rys-Ábra-Obr-Рис. 14

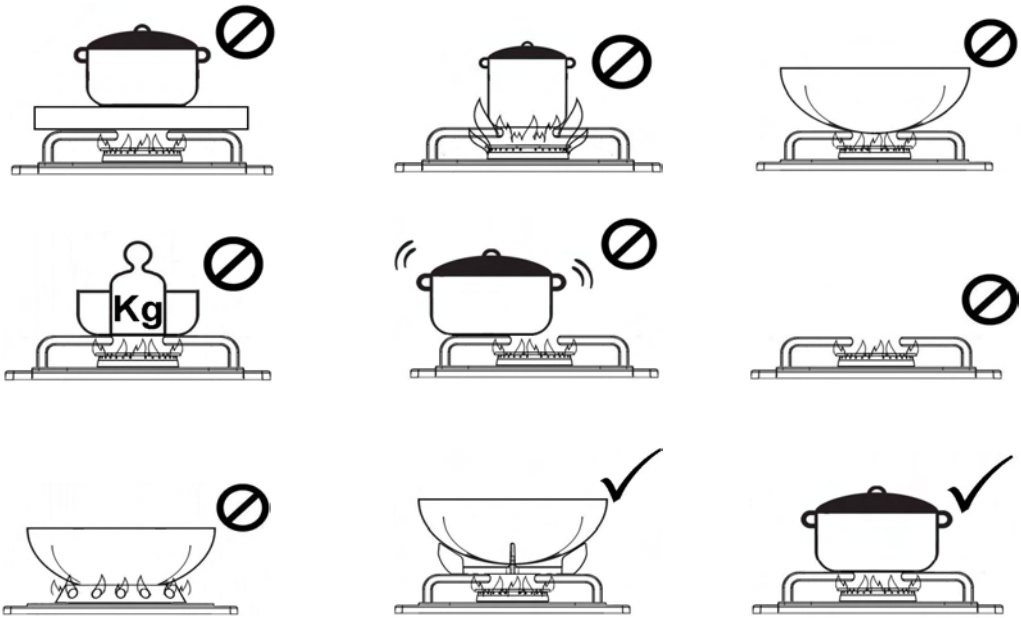


Fig-Abb.15
CDG31SPX

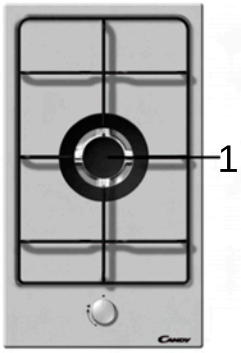


Fig-Abb.16
CDG32SPX

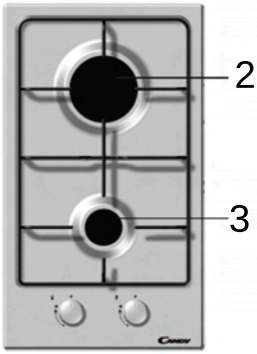


Fig-Abb.17
CDE32X
CDE32XDE

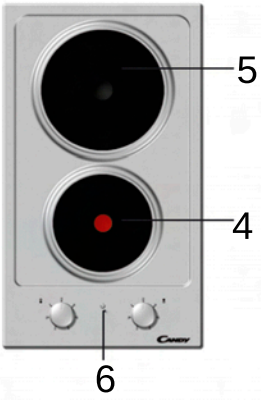


Fig-Abb.18
CDVG30X

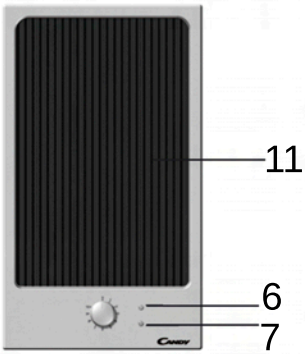


Fig-Abb.19
CDH32X

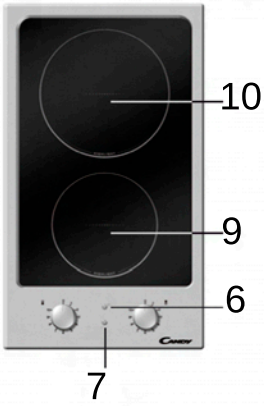
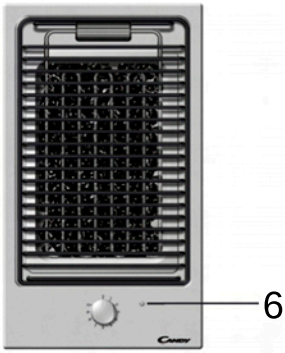


Fig-Abb.20
CDF30X

Fig-Abb.21
CDB30X



Componenti illustrati in figura 15-21:

Components shown in fig.15-21:

Composants présentés sur la fig.15-21:

In Abb.15-21 dargestellte Komponenten:

Componentes ilustrados en la fig.15-21:

Componentes ilustrados na fig.15-21:

Fig.: Abb.:	IT	EN	FR	DE	ES	PT
1	Tripla Corona (TC)	Triple Crown (TC)	Triple Couronne (TC)	Drie Ringen (TC)	Triple Corona (TC)	Tripla Coroa (TC)
2	Rapido (R)	Rapid (R)	Rápido (R)	Starkbrenner (R)	Rápido (R)	Rápido (R)
3	Ausilliario (A)	Auxiliary (A)	Auxiliaire (A)	Hilfsbrenner (A)	Auxiliar (A)	Auxiliar (A)
4	Piastra elettrica Ø145 - 1500W	Electric plate Ø145 - 1500W	plaque électrique Ø145 - 1500W	Elektoplatte Ø145 - 1500W	Plancha eléctrica Ø145 - 1500W	Chapa eléctrica Ø145 - 1500W
5	Piastra elettrica Ø180 - 1500W	Electric plate Ø180 - 1500W	plaque électrique Ø180 - 1500W	Elektoplatte Ø180 - 1500W	Plancha eléctrica Ø180 - 1500W	Chapa eléctrica Ø180 - 1500W
6	Segnalatore di linea	Pilot light	Témoin de ligne	Einschaltungs Signalanzeige	Testigo de línea	Indicador de presença de linha
7	Segnalatore calore residuo	Residual heat warning light	Témoin chaleur résiduelle	Restwärme Signalanzeige	Testigo calor residuo	Indicator de calor residual
8	Spia del termostato	Thermostat operational light	Thermostat lampe	Thermostatbetrieb Signalanzeige	Testigo del termostato	Indicador do termóstato
9	Piastra vetroceramica Ø140 - 1200W	Vitroceramic plate Ø140 - 1200W	Plaque vitrocéramique Ø140 - 1200W	Glaskeramik Kochplatten Ø140 - 1200W	Plancha vitrocerámica Ø140 - 1200W	Placa vidro-cerâmica Ø140 - 1200W
10	Piastra vetroceramica Ø180 - 1800W	Vitroceramic plate Ø180 - 1800W	Plaque vitrocéramique Ø180 - 1800W	Glaskeramik Kochplatten Ø180 - 1800W	Plancha vitrocerámica Ø180 - 1800W	Placa vidro-cerâmica Ø180 - 1800W
11	Piastra grill 350x200mm	Grill plate 350x200mm	Plaque grilloir 350x200mm	Grillplatte 350x200mm	Placa grill 350x200mm	Disco grill 350x200mm

EN The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.
DE Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nich über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der ebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.
IT Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.
FR Ce symbole figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils usagés dans toute l'Europe. Ce produit doit donc faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement. Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.
ES Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud. El símbolo en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto, indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un puntode recogida para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos. Deséchelo con arreglo a las normas medioambientales para eliminación de residuos. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.
PT O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.
UA Цей символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Видопомагаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли би виникнути за умов неналежного позбавлення від цього виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до свого місцевого офісу, Вашої служби утилізації або до магазина, де Ви придбали цей виріб.
NL Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.
RO Simbolul de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu gunoiul menajer. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice şi electronice. Asigurându-vă că aţi eliminat în mod corect produsul, ajutaţi la evitarea potenţialelor consecinţe negative pentru mediul înconjurător şi pentru sănătatea persoanelor, consecinţe care ar putea deriva din aruncarea necorespunzătoare a acestui produs. Pentru mai multe informaţii detaliate despre reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactaţi biroul local, serviciul pentru eliminarea deşeurilor sau magazinul de la care l-aţi achiziţionat.
SLO Simbol na izdelku ali njegovi embalaži označuje, da z izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Izdelek odpeljite na ustrezno zbirno mesto za predelavo električne in elektronske opreme. S pravilnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice in vplive na okolje in zdravje ljudi, ki bi se lahko pojavile v primeru nepravilnega odstranjevanja izdelka. Za podrobnejše informacije o odstranjevanju in predelavi izdelka se obrnite na pristojen mestni organ za odstranjevanje odpadkov, komunalno službo ali na trgovino, v kateri ste izdelek kupili.
PL Symbol na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno traktować tak, jak innych odpadów domowych. Należy oddać go do właściwego punktu skupu surowców wtórnych zajmującego się złomowanym sprzętem elektrycznym i elektronicznym. Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.
SK Symbol na výrobku alebo na jeho obale znamená, že s výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom. Namiesto toho ho treba odovzdať v zbernom stredisku na recykláciu elektrických alebo elektronických zariadení. Zabezpečte, že tento výrobok bude zlikvidovaný správnym postupom, aby ste predišli negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by bolo spôsobené nesprávnym postupom pri jeho likvidácii. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku získate, ak zavoláte miestny úrad vo Vašom bydlisku, zberné suroviny alebo obchod, v ktorom ste výrobok kúpili.
CZ Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.
SV Symbolen på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av el- och elektronikkomponenter. Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoeffekter som kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar om återvinning bör du kontakta lokala myndigheter eller sophämtningstjänst eller affären där du köpte varan

NO Symbolet på produktet eller på emballasjen viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Det skal derimot bringes til et mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for korrekt avhending av apparatet, vil du bidra til å forebygge de negative konsekvenser for miljø og helse som gal håndtering kan medføre. For nærmere informasjon om resirkulering av dette produktet, vennligst kontakt kommunen, renovasjonsselskapet eller forretningen der du anskaffet det.

DK Elektrisk og elektronisk udstyr indeholder materialer, komponenter og stoffer, der kann være skadelige for menneskers sundhed og for miljøet, hvis kasseret elektrisk og elektronisk udstyr ikke håndteres korrekt. Elektrisk og elektronisk udstyr er mærket med nedenstående overkrydsede skraldespand. De symboliserer, at elektrisk og elektronisk udstyr ikke må bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, men skal indsamles særskilt. Alle kommuner har etableret indsamlingsordninger, hvor elektrisk og elektronisk udstyr gratis kann afleveres af borgerne på genbrugsstationer og andre indsamlingssteder eller bliver afhentet direkte fra husholdningerne. Nærmere information kann fås hos kommunens tekniske forvaltning

FI Symboli joka on merkitty tuotteeseen tai sen pakkaukseen, osoittaa, että tätä tuotetta ei saa käsitellä talousjätteenä. Tuote on sen sijaan luovutettava sopivaan sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätyksestä huolehtivaan keräyspisteeseen. Tämän tuotteen asianmukaisen hävittämisen varmistamisella autetaan estämään sen mahdolliset ympäristöön ja terveyteen kohdistuvat haittavaikutukset, joita voi aiheutua muussa tapauksessa tämän tuotteen epäasianmukaisesta jätekäsittelystä. Tarkempia tietoja tämän tuotteen kierrättämisestä saa paikallisesta kunnantoimistosta, talousjätehuoltopalvelusta tai liikkeestä, josta tuote on ostettu

GR Το σύμβολο στο προϊόν ή επάνω στη συσκευασία του υποδεικνύει ότι δεν πρέπει να μ εταχειρίζεστε το προϊόν αυτό ως οικιακό απόρριμμα. Αντιθέτως θα πρέπει να παραδίδεται στο κατάλληλο σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Εξασφαλίζοντας ότι το προϊόν αυτό διατίθεται σωστά, συμβάλλετε στην αποτροπή ενδεχόμενων αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν διαφορετικά να προκληθούν από ακατάλληλο χειρισμό απόρριψης του προϊόντος αυτού. Για λεπτομερέστερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση του προϊόντος αυτού, επικοινωνήστε με το δημαρχείο της περιοχής σας, την τοπική σας υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή με το κατάστημα όπου αγοράσατε το προϊόν.

EE Tootel või selle pakendil asuv sümbol näitab, et seda toodet ei tohi kohelda majapidamisjäätmetena. Selle asemel tuleb toode anda vastavasse elektri- ja elektroonikaseadmete taastöötlemiseks kogumise punkti. Toote õige utiliseerimise kindlustamisega aitate ära hoida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimtervisele, mida võiks vastasel juhul põhjustada selle toote ebaõige käitlemine. Lisainfo saamiseks selle toote taastöötlemise kohta võtke ühendust kohaliku linnavalitsuse, oma majapidamisjäätmete utiliseerimisteenuse või kauplusega, kust te toote ostsite.

HR Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje da se s tim proizvodom ne smije postupiti kao s otpadom iz domaćinstva. Umjesto toga treba biti uručen prikladnim sabirnim točkama za recikliranje električnih i električkih aparata. Ispravnim odvoženjem ovog proizvoda spriječit ćete potencijalne negativne posljedice na okoliš i zdravlje ljudi, koje bi inače mogli ugroziti neodgovarajućim rukovanjem otpada ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda molimo Vas da kontaktirate Vaš lokalni gradski ured, uslugu za odvoženje otpada iz domaćinstva ili trgovinu u kojoj ste kupili proizvod.

HU A terméken vagy a csomagoláson található szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

LT Šis ant produkto arba jo pakuotės esantis simbolis nurodo, kad su šiuo produktu negalima elgtis kaip su buitiniėmis šiukšlėmis. Jį reikia perduoti atitinkam surinkimo punktui, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta. Tinkamai išmesdami šį produktą, jūs prisidėsite prie apsaugos nuo galimo neigiamo poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai, kurį gali sukelti netinkamas šio produkto išmetimas. Dėl išsamesnės informacijos apie šio produkto išmetimą, prašom kreiptis į savo miesto valdžios įstaigą, buitinių šiukšlių išmetimo tarnybą arba parduotuvę, kurioje pirkote šį produktą.

LV Simbols uz produkta vai tā iepakojuma norāda, ka šo produktu nedrīkst izmest saimniecības atkritumos. Tas jānodod attiecīgos elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas punktos pārstrādāšanai. Nodrošinot pareizu atbrīvošanos no šī produkta, jūs palīdzēsiet izvairīties no potenciālām negatīvām sekām apkārtējai videi un cilvēka veselībai, kuras iespējams izraisīt, nepareizi izmetot atkritumos šo produktu. Lai iegūtu detalizētāku informāciju par atbrīvošanos no šī produkta, lūdzu sazinieties ar jūsu pilsētas domi, saimniecības atkritumu savākšanas dienestu vai veikalu, kurā jūs iegādājāties šo produktu

YU Ova je oprema označena u skladu s evropskom smernicom 2002/96/EG o otpadnoj električnoj i elektronskoj opremi (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Smernica opredeljuje zahteve za sabiranje i rukovanje otpadnom električnom i elektronskom opremom, koji su na snazi u celokupnoj Evropskoj Uniji.

MK Овој апарат е означен според европскиот пропис 2002/96/ЕЗ за електро и електронски апарати (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Прописот ја дава рамката за враќање и искористување на старите апарати, важечко ширум Европа.

SQ Ky aparat përmban shënjën e aparaturave elektrike dhe elektroteknike sipas Udhëzimit 2002/96/EG (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Udhëzimi jep kuadrin ligjor për te drejtën e kthimit mbrapsht të aparaturave të përdorura në të gjithë BE.

TK Bu cihaz Avrupa'n n 2002/96/EC Art k Elektrik ve Elektronik Donan mlar (WEEE) talimatlar yla i²aretlenmi². Bu yönerge Avrupa'n n Art k Elektrik ve Elektronik Donan mlar geri verme ve yeniden kullan l r durumuna getirme geni² geçirlilik çerçevesidir.

UA Такий символ на виробі та на його упаковці показує, що цей продукт або його упаковка не можуть бути викинуті подібно звичайному сміттю. Замість цього його треба передати на пункт утилізації приладів для переробки електричного або електронного обладнання. Забезпечуючи правильну утилізацію приладу, ви допоможете запобігти небезпечному впливу на природу та здоров'я людей, який може виникнути, якщо не дотримуватись вимог щодо утилізації подібних виробів. За більш детальною інформацією щодо переробки цього приладу звертайтесь до місцевого представництва, служби по утилізації відпрацьованих побутових приладів або до магазину, де ви придбали цей прилад.

UA Цей символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Видопомагаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли би виникнути за умов неналежного позбавлення від цього виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до свого місцевого офісу, Вашої служби утилізації або до магазина, де Ви придбали цей виріб.

RUS Символ на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы поможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен, в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

BG Символът върху продукта или опаковката му показва, че този продукт не трябва да се третира като домакинските отпадъци. Вместо това, той трябва да се предаде в специализиран пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Като се погрижите този продукт да бъде изхвърлен по подходящ начин, вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последствия за околната среда и човешкото здраве, които иначе биха могли да бъдат предизвикани от неправилното изхвърляне като отпадък на този продукт. За по-подробна информация за рециклиране на този продукт се обърнете към местната градска управа, службата за вторични суровини или магазина, откъдето сте закупили продукта.

ONLY FOR ARGENTINA

“Candy Electrodomésticos Argentina S.A.”

Av. Gral. Luis María Campos 1061 Piso 7

C1426BOI- Ciudad de Buenos Aires

Argentina

H01A6440